FRAMTID

PT
ES
GR
NL

OV9

IKEA®
Design and Quality
IKEA of Sweden

PORTUGUÊS 4
ESPAÑOL 21
ΕΛΛΗΝΙΚΑ 38
NEDERLANDS 56

Índice

Informações de segurança	4	O que fazer se…	14
Descrição do produto	5	Dados técnicos	15
Antes da primeira utilização	6	Instalação	16
Utilização diária	6	Ligação eléctrica	16
Cozedura a vapor	10	Preocupações ambientais	17
Tabela de cozedura	11	GARANTIA IKEA	18
Manutenção e limpeza	12		

Sujeito a alterações sem aviso prévio

Informações de segurança

Para a sua própria segurança e para um funcionamento correcto do aparelho, leia atentamente este manual antes da instalação e utilização. Guarde sempre estas instruções com o aparelho mesmo que o transfira ou venda. Os utilizadores devem estar familiarizados com o funcionamento e as funcionalidades de segurança do aparelho.

Utilização de acordo com as normas

- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o seu funcionamento.
- O aparelho destina-se a uso doméstico.
- O aparelho não poderá ser utilizado como superfície de trabalho ou plataforma.
- Não coloque ou armazene líquidos inflamáveis, materiais altamente inflamáveis ou objectos fundíveis (p. ex. película aderente, plástico, alumínio) no aparelho ou perto deste.
- Tome cuidado ao ligar aparelhos eléctricos a tomadas próximas. Não permita que o fio terminal entre em contacto com ou fique por baixo da porta quente do fogão.
- Não guarde pratos húmidos e alimentos no forno após terminar a cozedura, porque a humidade pode danificar o esmalte ou entrar nas unidades.
- Não efectue reparações sozinho de modo a evitar ferimentos e danos no aparelho. Contacte sempre o serviço pós-venda.
- Não utilize agentes de limpeza agressivos ou raspadores afiados de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem riscar a superfície, o que poderá fazer estalar o vidro.

Nota sobre o revestimento de esmalte
As alterações de cor no revestimento de esmalte do forno devido à sua utilização não comprometem o funcionamento normal e correcto do aparelho. Assim sendo, estas não representam qualquer defeito em termos de direito à garantia.

Segurança para crianças

- Este aparelho só deve ser utilizado por adultos. As crianças têm de ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.
- Mantenha as embalagens fora do alcance das crianças. Existe um risco de sufocação.
- Mantenha as crianças fora do alcance do aparelho quando a porta estiver aberta.

Segurança geral

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, excepto se lhes tiver sido dada supervisão ou instrução relativa à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Perigo de queimaduras! O interior do forno fica quente durante a utilização.
- No entanto, afaste-se sempre um pouco do forno quando abrir a porta durante ou no fim da cozedura para permitir que qualquer vapor acumulado seja libertado.

Montagem

- Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue um aparelho danificado. Se necessário, contacte o fornecedor.
- Apenas um engenheiro de serviço autorizado pode reparar este aparelho. Utilize apenas peças sobresselentes originais.
- Os aparelhos de encastrar apenas poderão ser colocados em funcionamento, depois de montados em armários de encastrar e bancadas conforme as normas.
- Não altere as especificações nem modifique este produto. Risco de ferimentos e danos no aparelho.

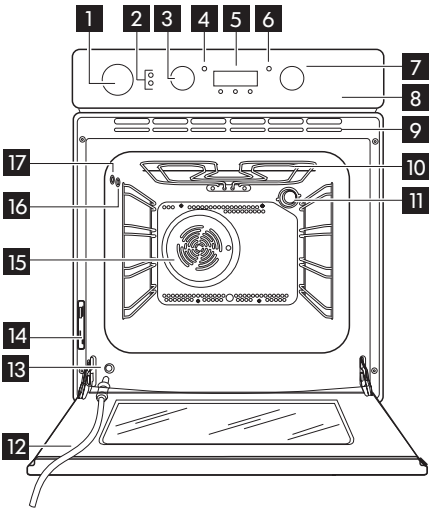
⚠ **Advertência** Cumpra cuidadosamente as instruções para as ligações eléctricas.

Nota relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, cozinhar alimentos a altas temperaturas, especialmente produtos amiláceos, pode constituir uma ameaça à saúde devido à formação de acrilamida. Por esta razão, recomendamos que cozinhe os alimentos a temperaturas o mais baixas possível e que não os aloure muito.

Descrição do produto

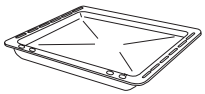
Vista geral



1 Depósito de água
2 Indicadores do depósito de água
3 Botão de controlo da temperatura
4 Indicador de temperatura
5 Programador electrónico
6 Indicador de corrente
7 Botão das funções do forno
8 Painel de comandos
9 Saídas de ar para ventoinha de arrefecimento
10 Grelhador
11 Luz do forno
12 Mangueira de escoamento de água
13 Válvula de escoamento da água
14 Placa de características
15 Ventoinha
16 Abertura de entrada de vapor
17 Tomada da sonda de carne

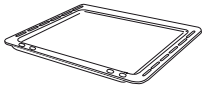
Acessórios do forno

Tabuleiro para recolha de gorduras



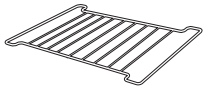
1x

Tabuleiro para bolos



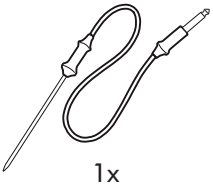
1x

Grelha



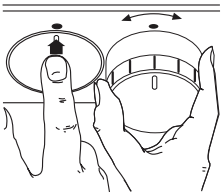
1x

Sonda de carne



1x

Botões escamoteáveis



O aparelho está equipado com botões escamoteáveis. Pode recolher os botões escamoteáveis para o interior do painel de controlo quando o forno estiver desligado.
Rode os botões escamoteáveis para a direita para regular a temperatura e a função do forno.

Antes da primeira utilização

ⓘ Retire todo o material da embalagem, no interior e exterior do forno, antes de o utilizar. Não retire a placa de características.

Ao ligar o aparelho à alimentação eléctrica ou em caso de falha de corrente, o indicador da função Hora pisca automaticamente.
Para regular a hora actual utilize o botão " **+** " ou " **-** ". Após aprox. 5 segundos, a intermitência é interrompida e o relógio indica a hora do dia acertada.
O aparelho só funciona após o ajuste da hora.

Primeira limpeza

Limpe o aparelho antes da primeira utilização Limpe os acessórios e o interior do forno com um pano suave e água quente com sabão.

De seguida, pré-aqueça o forno sem alimentos.

Aquecimento prévio

Coloque o selector de função do forno em e mantenha o forno a funcionar durante 45 minutos à temperatura máxima, para queimar eventuais resíduos da superfície da cavidade. Os acessórios podem ficar mais quentes do que na utilização normal. Durante este período, é possível que se liberte um odor. Isto é normal. Certifique-se de que a sala tem boa ventilação.

Utilização diária

Ligar o aparelho.
Regule a função e temperatura do forno.

Regular a função do forno
Rode o botão de comando para as funções do forno (consulte "Descrição do produto").

Regular a temperatura
Rode o botão de comando da temperatura (consulte "Descrição do produto"). Pode regular a temperatura entre 50 °C e 250 °C.

Desligar o aparelho
Rode os botões de controlo das funções do forno e da temperatura para a posição de desligado.

Funções do forno

Função do forno	Adequado para
0	Posição de desligado
	Luz do forno - acende-se sem quaisquer funções de cozedura.
	Cozedura convencional - aquece a partir da resistência superior e inferior. Para cozer e assar num nível.
	Resistência superior - aquece apenas a partir da parte superior do forno. Para terminar pratos cozinhados.
	Resistência inferior - aquece apenas a partir do fundo do forno. Para cozer bolos com bases estaladiças.
	Grelhador completo - toda a grelha está ligada. Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades. Para fazer torradas.
	Grelha com ar quente - a grelha e a ventoinha do forno funcionam alternadamente e circulam ar quente em redor dos alimentos Para cozinhar pedaços grandes de carne. Não use esta função a temperaturas superiores a 200°C.
	Cozedura com ventoinha (ar quente) - para assar ou assar e cozer em alimentos que requerem a mesma temperatura de confecção, em vários níveis, sem transferência de sabores.
	Descongelar - descongela alimentos. O botão de controlo da temperatura tem de estar na posição de desligado.
	Pan Pizza - a resistência em baixo emite calor directo para a base da pizza, tartes e bolos, enquanto que o ventilador faz o ar circular para cozinhar a guarnição da pizza ou o recheio das tartes.
	Cozedura a vapor - para cozer, assar, aquecer alimentos congelados ou frios. Também para preparar fruta, vegetais, peixe, batatas, arroz e pasta.

Indicador de corrente
O indicador de corrente (consulte "Descrição do produto") acende-se quando o botão de controlo do forno é regulado.

Indicador de temperatura
O indicador de temperatura (consulte "Descrição do produto") acende-se quando o forno aquece. Apaga-se quando o forno atinge a temperatura correcta. De seguida, liga e desliga para mostrar as regulações da temperatura.

Termóstato de segurança

Para evitar um sobreaquecimento perigoso (devido ao uso inadequado do aparelho ou a peças avariadas), o forno possui um termóstato de segurança que interrompe a alimentação de energia. O forno volta a ligar-se automaticamente quando a temperatura baixar. Se o termóstato de segurança não funcionar, não tente repará-lo sozinho. Contacte o serviço pós-venda.

Indicador de "Depósito cheio"

O indicador mostra que o forno se encontra pronto para cozinhar a vapor.

Indicador de "Depósito vazio"

O indicador mostra que o depósito está vazio e deve ser reabastecido.
Para mais informações, consulte "Cozedura a vapor".

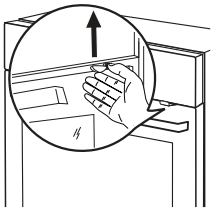
O indicador de cozedura a vapor acende apenas ao regular a função de vapor .

Ventoinha de arrefecimento

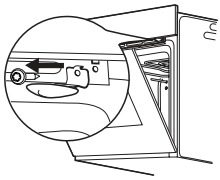
A ventoinha de arrefecimento (não visível) mantém o painel frontal, os botões e a pega da porta do forno frios. Quando o forno está ligado, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente. É evacuado ar quente através das saídas de ar junto à pega da porta do forno. Para manter os comandos frios, a ventoinha de arrefecimento pode continuar em funcionamento após o forno ser desligado.

Segurança para crianças mecânica

O aparelho é entregue com segurança para crianças fixa e activada. Está situada mesmo abaixo do painel de controlo do forno no lado direito.



Para abrir a porta do forno com a segurança para crianças inserida, puxe a pega da segurança para crianças para cima, como mostrado na imagem.
Feche a porta do forno sem puxar a segurança para crianças.

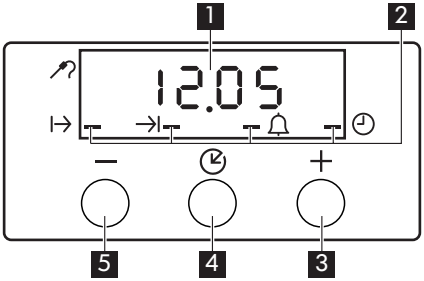


Para retirar a segurança para crianças, abra a porta do forno e desaperta-a usando a chave de fendas incluída no saco de acessórios do forno.

Funções do relógio

Símbolo	Função	Descrição
I→I	Duração de cozedura	Para regular o tempo durante o qual o forno vai ser utilizado
→I	Fim de cozedura	Para definir quando o forno deve ser desligado
I→I→I	Duração de cozedura e Fim de cozedura combinados	Para regular um início diferido do aparelho
🔔	Cronómetro	Para regular o cronómetro. Ouve-se um sinal quando o tempo termina
🕒	Relógio	Regular o tempo

Símbolo	Função	Descrição
	Sonda de carne	Mede a temperatura de núcleo enquanto assa pedaços de carne de maiores dimensões



1 Visor da hora e da temperatura da sonda de carne
2 Indicadores de funções
3 Tecla " + "
4 Botão selector
5 Tecla " - "

Regular as funções do relógio

- Prima o botão selector repetidamente até que o indicador da função desejada fique intermitente.
- Para regular ou modificar a hora use " + " / " - " nos 5 segundos seguintes. Após esse período, o tempo começa a decorrer.

Cancelar a função de relógio

Prima o botão selector repetidamente até o indicador de funções mostrar a função correcta e prima o botão "-". Após alguns segundos a função de relógio apaga-se.

Sonda de carne

A sonda de carne mede a temperatura de núcleo da carne. Quando a carne atinge a temperatura definida, o forno desliga-se automaticamente.

Recomendamos que utilize apenas a sonda térmica recomendada para este aparelho.

Advertência A sonda de carne está quente! Perigo de queimaduras! Tenha cuidado ao retirar a extremidade e a ficha da sonda de carne.

1. Insira a ficha da sonda de carne na tomada na parede lateral do forno.
2. Insira a extremidade da sonda de carne no meio da carne, até ao máximo possível.
3. Prima o botão selector repetidamente até que o indicador da sonda de carne fique intermitente.
4. Use os botões " + " / " - " para regular a temperatura de núcleo pretendida. Pode regular a temperatura entre 30 °C e 99 °C. Consulte os valores sugeridos na tabela.
5. Use os botões de controlo para definir a função de cozedura e a temperatura do forno pretendidas.
6. Quando a carne atinge a temperatura de núcleo definida, o forno desliga-se automaticamente.
7. Retire a sonda de carne.

Temperaturas de núcleo sugeridas	
50 °C	Mal passada
60 °C	Média
70 °C	Bem passada

Caso o nível de cozedura não seja satisfatório, repita os passos acima e defina uma temperatura de núcleo mais elevada.

Desligar o visor

Ao desligar a iniciação de tempo poderá poupar energia.

1. Prima os botões " + " e " - " ao mesmo tempo durante 5 segundos.
   O visor desliga-se.

2. Para ligar o visor, prima qualquer botão.

Cozedura a vapor

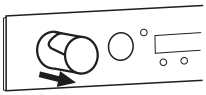
Encha o depósito de água antes de cada cozedura a vapor. A capacidade máxima do depósito é 0,8 l. Esta capacidade é suficiente para cerca de 40-45 minutos de cozedura.
Para mais informações acerca do tipo de água recomendado, consulte "Tipos de água" no capítulo "Manutenção e limpeza".

ⓘ Se colocar água em demasia no depósito de água, a mesma será escoada, por motivos de segurança, para o interior do forno. Limpe a água com uma esponja ou um pano.

ⓘ O vapor iniciará a sair quando o forno atingir a temperatura programada.

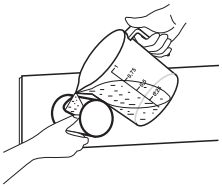
⚠ **Advertência** Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, uma vez que o vapor é imediatamente libertado.

1



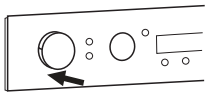
Puxe o depósito de água o máximo possível para cima.

2



Encha o depósito de água até que o indicador Depósito cheio acenda.

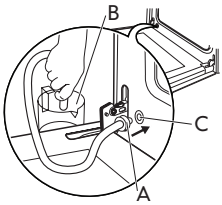
3



Empurre o depósito de água de volta para a posição inicial.

1. Prepare os alimentos em recipientes adequados à utilização no forno e posicione-os na grelha, no segundo nível a partir do fundo.
2. Rode o botão de controlo da função do forno para .
3. Regule a temperatura entre 130 e 230 °C. A cozedura a vapor não oferece resultados muito bons em temperaturas superiores a 230° C.
4. Esvazie o depósito de água após cada cozedura a vapor (consulte "Esvaziar o depósito de água")

Esvaziar o depósito de água



Abra a porta e coloque a extremidade da mangueira de escoamento de água **(A)** na válvula de escoamento da água **(C)** . A válvula de escoamento da água encontra-se no canto inferior esquerdo da estrutura da porta. Coloque a outra extremidade da mangueira de escoamento de água **(B)** num recipiente vazio.

Após o escoamento de toda a água, retire a mangueira de escoamento de água da válvula de escoamento de água.

Tabela de cozedura

Peso (kg)	Alimentos	Funções do forno	Nível	Temperatura do forno (°C)	Tempo de cozedura (min)
1	Porco / borrego		2	180	100-110
1	Vitela / Bife		2	190	70-100
1,2	Frango/Coelho 1)		2	200	70-80
1,5	Pato		1	160	120-150
3	Ganso		1	160	150-200
4	Peru		1	180	210-240
1	Peixe 1)		2	190	30-40
1	Tomates Pepperoni/ Batatas assadas recheadas 1)		2	175	50-70
	Legumes		2	175	25-35
	Bolos instantâneos		2	160	45-55
1	Tartes 1)		2	160	80-100
	Biscoitos		3	140	25-35
2	Lasanha		2	180	45-60
1	Pão branco 1)		2	190	50-60
1	Pan Pizza		1	190	25-35

1) De acordo com o tempo de cozedura indicado na tabela, é necessário reabastecer o depósito após aproximadamente 40-45 min de cozedura. Quando o depósito de água está vazio, o indicador "Depósito vazio" (consulte "Descrição do produto") acende.

⚠ **Advertência** Não revista o forno com folha de alumínio nem coloque recipientes, tabuleiros no fundo. O calor acumulado pode danificar o esmalte do forno.

⚠ **Advertência** Cozinhe sempre com a porta do forno fechada, mesmo no caso de grelhados. Tenha cuidado ao abrir a porta do forno. Não deixe que a porta caia ao abrir - apoie a porta através do puxador até que esteja completamente aberta.

Manutenção e limpeza

⚠ **Advertência** Antes de o limpar, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.

⚠ **Advertência** Por motivos de segurança, não limpe o aparelho com jactos de vapor ou ou agentes de limpeza de alta pressão.

⚠ **Advertência** Mantenha sempre o aparelho limpo. Uma acumulação de gorduras ou outros alimentos pode causar um incêndio, especialmente no colector de pingos.

Exterior do aparelho

- Limpe a parte frontal do aparelho com um pano suave e água quente com sabão.
- Para partes frontais de metal, utilize agentes de limpeza normais.
- Não utilize agentes e esponjas abrasivos.

Interior do forno

- Ligue a luz do forno antes da limpeza.
- Limpe o forno com um pano suave e água quente com sabão e deixe secar.

Acessórios

Após cada utilização, limpe todas as unidades deslizáveis com um pano suave e água quente com sabão (prateleira, tabuleiro, calhas das prateleiras) e seque bem. Enxagúe ligeiramente para facilitar a limpeza.

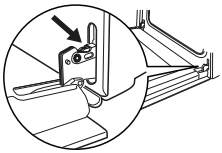
Limpeza do forno-Porta

A porta do forno tem dois painéis de vidro instalados um atrás do outro. Para facilitar a limpeza, retire a porta do forno e o painel interno de vidro.

⚠ **Advertência** A porta do forno pode fechar se tentar retirar o painel interno de vidro quando a porta ainda está montada.

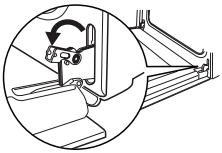
Retirar a porta do forno e o painel de vidro

1



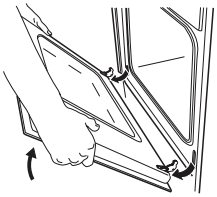
Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.

2



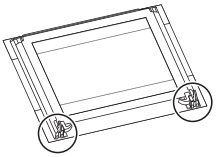
Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.

3



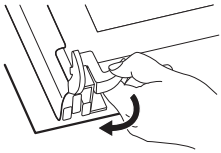
Feche a porta do forno para a primeira posição de abertura (aprox. 45°). De seguida, puxe para a frente e retire-a do respectivo alojamento.

4



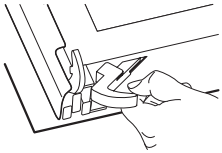
Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano suave.

5

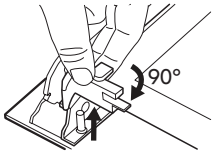


Solte o sistema de bloqueio para retirar o painel interno de vidro.

6

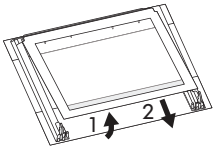


7



Rode 2 fixadores 90° e retire-os dos respectivos alojamentos.

8



Levante e retire cuidadosamente o painel de vidro.

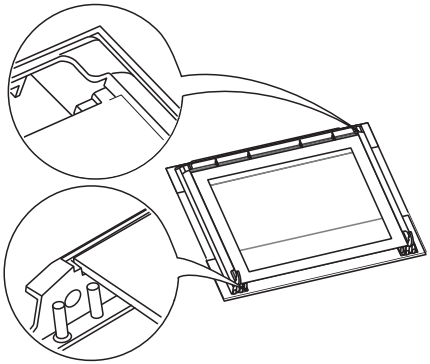
Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque-o cuidadosamente.

Introduzir a porta e o painel de vidro

Quando o procedimento de limpeza estiver concluído, introduza o painel de vidro e a porta do forno. Para o fazer, siga o procedimento da forma inversa.

O painel interno em vidro tem de ser montado com a moldura decorativa (serigrafia) virada para a parte exterior do forno. Para verificar que efectuou correctamente a operação descrita acima, basta passar os dedos na superfície de vidro interior. O painel de vidro está montado correctamente se não sentir nenhuma rugosidade.

Introduza o painel interno de vidro nos alojamentos correctos, como mostrado abaixo.



Limpar o depósito de água

É normal que se forme calcário no forno após 6 meses de funcionamento.

Para o evitar, limpe as peças do forno que geram vapor. Esvazie o depósito após cada cozedura a vapor.

1. Encha o depósito de água com 0,8 l de água e duas colheres de chá de ácido cítrico. Desligue o forno e aguarde aproximadamente 60 minutos.
2. Ligue o forno e defina a função de vapor. Regule a temperatura entre 130 e 230 °C. Desligue-o após 20-25 minutos e deixe-o arrefecer.
3. Lave o depósito de água algumas vezes e limpe o calcário restante do interior do forno com um pano.

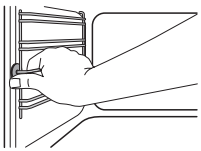
Tipos de água	
Água suave com baixo teor de calcário	Recomendada. Reduz os ciclos de limpeza (por exemplo, a cada 100-150 utilizações)

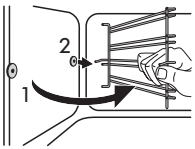
Tipos de água	
Água da torneira	Pode utilizá-la se possuir um purificador ou descalcificador de água
Água dura com elevado teor de calcário	Não tem qualquer influência no desempenho do aparelho, mas aumenta os ciclos de limpeza

Guias laterais

Para limpar as paredes laterais do compartimento do forno remova as guias laterais.

1 **2**





Puxe as guias da parede do forno na parte da frente.

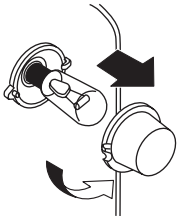
Em seguida, desprenda as guias na parte traseira.

Para voltar a colocar as guias laterais, siga as instruções pela ordem inversa.

Importante As extremidades arredondadas das hastes guia têm de ficar viradas para a frente.

Mudar a luz do forno e limpar a tampa do vidro

⚠ **Advertência** Antes de mudar a luz do forno (consulte a "Descrição do produto"), desactive o aparelho e desligue-o da fonte de alimentação eléctrica.



1. Rode a tampa do vidro no sentido contrário aos ponteiros do relógio e retire-a. Limpe a tampa do vidro.
2. Se necessário, substitua a antiga luz do forno com uma luz de forno resistente ao calor até 300 °C, 230V (50Hz) de 15/25 watts (Tipo de ligação: E14).
3. Volte a colocar a tampa do vidro.

O que fazer se…

Problema	Possível causa	SOLUÇÃO
O forno não está a funcionar	As definições necessárias não foram definidas	verifique se a função de cozedura e a temperatura estão seleccionadas
O forno não está a funcionar	O aparelho não está ligado correctamente e/ou a fonte de alimentação para o forno não está ligada	Verifique se o aparelho está ligado correctamente e se a fonte de alimentação para o forno está ligada
O indicador de temperatura não acende	As definições necessárias não foram definidas	Regule a função e temperatura do forno

Problema	Possível causa	SOLUÇÃO
A iluminação do forno falhou	A lâmpada do forno está fundida	Substituir a lâmpada da porta
Há água no interior do forno	Existe demasiada água no depósito	Desligue o forno e limpe a água com um pano ou esponja
A cozedura a vapor não funciona	O calcário obstrui o furo	Verifique a abertura de entrada de vapor. Remova o calcário
Vapor e água condensada depositam-se sobre os alimentos e no compartimento do forno	Os pratos foram deixados no forno demasiado tempo	Não deixe os pratos no forno por um período superior a 15-20 minutos após o final do processo de cozedura
"12.00" aparece no visor e o LED do relógio pisca	Interrupção da alimentação	Reponha a hora
F11 aparece no visor	A ficha da sonda de carne não está devidamente encaixada na tomada	Coloque a ficha da sonda de carne até ao batente na tomada situada na parede lateral do forno

Se houver uma avaria, tente encontrar uma solução para o problema sozinho. Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o serviço de pós-venda.

ⓘ Se tiver utilizado o aparelho de forma errada ou se a instalação não tiver sido executada por um técnico qualificado, a visita do técnico do serviço de pós-venda ou do fornecedor pode não ser gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Dados técnicos

Dimensões (internas)	largura Altura profundidade	395 335 400
Volumes utilizáveis	53 l	
Área da folha de cozedura maior (superfície total)	1130 cm²	
Elemento de aquecimento (resistência) inferior	1000 W	
Elemento superior de aquecimento	800 W	
Forno inteiro (Superior + inferior)	1800 W	
Grelhador completo	2450 W	
Grill com ar quente	1650 W	
Cozedura com ventoinha (ar quente)	2025 W	
Pan Pizza	2675 W	

Função Vapor	2825 W
Luz do forno	25 W
Motor da ventoinha de ar quente	25 W
Ventoinha de arrefecimento	25 W
Alimentação total absorvida [1)]	2825 W
Número de funções	9
Consumo de energia	0,78 kWh
Consumo de energia com uma carga padrão e resistência inferior	0,79 kWh
Consumo de energia com um forno de ar forçado com carga padrão	0,78 kWh

1) As informações acerca da ligação eléctrica, tensão e potência geral são fornecidos na placa de características (consulte "Descrição do produto").

Instalação

⚠ **Cuidado** Consulte as instruções de montagem para a instalação.

⚠ **Advertência** A instalação do aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada e competente. Caso não contacte uma pessoa qualificada e competente, a garantia é considerada inválida se existirem danos.

- Antes de instalar o aparelho no armário da cozinha, certifique-se de que as dimensões do compartimento são as adequadas.
- Certifique-se de que a instalação possui protecção anti-choque.
- De acordo com os regulamentos em vigor, todas as peças que assegurem a protecção anti-choque devem ser fixadas de modo a que não possam ser desapertadas sem utilizar ferramentas.
- O aparelho pode ser instalado com a respectiva parede traseira e um dos lados junto a paredes ou aparelhos mais altos. O outro lado deve ser colocado junto a mobiliário com a mesma altura.
- A estabilidade do armário de encastrar tem de corresponder à norma DIN 68930.
- Os fornos de encastrar e as placas integradas estão equipados com sistemas de ligação especiais. Por motivos de segurança, só pode combinar aparelhos do mesmo fabricante.

Ligação eléctrica

⚠ **Advertência** A instalação eléctrica só deve ser efectuada por um electricista qualificado e competente.

- Caso não siga estas precauções de segurança, o fabricante não poderá ser responsabilizado.
- Ligue o aparelho à terra de acordo com as precauções de segurança.
- Certifique-se de que a tensão nominal e o tipo de potência na placa de características estão de acordo com a tensão e a potência da fonte de alimentação local.

- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação eléctrica sem ficha.
- Qualquer componente eléctrico tem de ser instalado ou substituído pelo técnico do serviço pós-venda ou por um técnico de assistência qualificado.
- Utilize sempre uma tomada à prova de choques correctamente instalada.
- Não utilize fichas, conectores e cabos de extensão multi-vias. Existe o risco de incêndio.
- Certifique-se de que a ficha de alimentação fica acessível após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Ligue o aparelho à alimentação através de um dispositivo que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos com uma abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm, por exemplo, corte automático de protecção da linha ou fusíveis de corte de alimentação.

CE

Este aparelho está em conformidade com as Directivas da CEE.

Preocupações ambientais

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Materiais de embalagem

Os materiais com o símbolo são recicláveis. Coloque os materiais de embalagem em recipientes de recolha adequados para os reciclar.

Antes de eliminar o aparelho

⚠ **Advertência** Execute estes passos para eliminar o aparelho:

- Retire a ficha de alimentação da respectiva tomada.
- Corte o cabo de alimentação e elimine-o.
- Elimine o trinco da porta. Deste modo, evita-se que as crianças se fechem no interior do aparelho. Perigo de asfixia.

GARANTIA IKEA

Qual é a duração da garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante cinco (5) anos a partir da data de compra original do Aparelho no IKEA, a não ser que o aparelho receba a denominação LAGAN, sendo que nesse caso apenas se aplicam dois (2) anos de garantia. O recibo de compra original é necessário como prova de compra. Caso sejam efectuadas operações de assistência no âmbito da garantia, isso não implica a prorrogação do período de garantia para o aparelho nem para as novas peças.

Que aparelhos não são abrangidos pela garantia IKEA de cinco (5) anos?

A gama de aparelhos com a denominação LAGAN e todos os aparelhos adquiridos no IKEA antes do dia 1 de Agosto de 2007.

Quem executará as operações de assistência?

O fornecedor de serviços de assistência IKEA disponibilizará a assistência através das respectivas operações de assistência ou da rede de parceiros de serviços de assistência autorizados.

O que é abrangido por esta garantia?

A garantia abrange avarias do aparelho, que tenham sido causadas por defeitos de fabrico ou de material a partir da data de compra no IKEA. Esta garantia aplica-se apenas à utilização doméstica. As excepções são especificadas sob o título "O que não é abrangido por esta garantia?" Durante o período de validade da garantia, os custos relativos à resolução da avaria, por exemplo reparações, peças, mão-de-obra e deslocações serão abrangidos, desde que o aparelho esteja acessível para reparação sem encargos especiais e a avaria esteja relacionada com os defeitos de fabrico ou material abrangidos pela garantia. Em conformidade com estas condições, são aplicáveis as directivas da UE (N.° 99/44/EG) e os respectivos regulamentos locais. As peças substituídas passam a ser propriedade do IKEA.

O que fará o IKEA para corrigir o problema?

O fornecedor de serviços de assistência nomeado pelo IKEA examinará o produto e decidirá, consoante o que determinar adequado, se a situação em questão está abrangida por esta garantia. Caso se considere que a situação está abrangida, o fornecedor de serviços de assistência do IKEA ou o respectivo fornecedor de serviços de assistência autorizado através das suas operações de assistência, irá, consoante o que determinar adequado, reparar o produto com defeito ou substituí-lo por um produto igual ou semelhante.

O que não é abrangido por esta garantia?

- Desgaste causado pelo uso normal.
- Danos deliberados ou negligentes, danos causados pelo desrespeito das instruções de funcionamento, instalação incorrecta ou ligação com tensão incorrecta, danos causados por reacções químicas ou electroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, entre outros, os danos causados pelo excesso de calcário na água e os danos causados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças não funcionais e questões decorativas que não afectem a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por substâncias ou objectos estranhos e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos às seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, ecrãs, botões, compartimentos e peças de compartimentos. A não ser que se comprove que estes danos foram causados por defeitos de produção.
- Casos em que não tenha sido possível determinar avarias no decurso da visita do técnico.

- Reparações não executadas pelos nossos fornecedores de serviços de assistência nomeados e/ou um parceiro contratual de serviços de assistência autorizado ou reparações em que tenham sido utilizadas peças não originais.
- Reparações causadas pela instalação incorrecta ou contrária às especificações.
- A utilização do aparelho em ambiente não doméstico, ou seja, utilização profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para sua casa ou outra morada, a IKEA não se responsabilizará por quaisquer danos que este possa sofrer durante o respectivo transporte. Contudo, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada de entrega do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o seu transporte serão cobertos pela presente garantia.
- Custo da instalação inicial do aparelho da IKEA. No entanto, se um fornecedor de serviços IKEA ou um parceiro de serviço autorizado reparar ou substituir o aparelho ao abrigo dos termos da presente garantia, o fornecedor de serviços ou o seu parceiro de serviço autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Esta restrição não se aplica ao trabalho isento de falhas executado por um especialista qualificado utilizando as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações de segurança técnicas de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional

A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que abrangem ou excedem todos os requisitos legais locais sujeitos à variação de país para país.

Área de validade

Para aparelhos adquiridos num país da UE e levados para outro país da UE, os serviços serão fornecidos no âmbito das condições de garantia normais no novo país. Uma obrigação para executar os serviços no âmbito da garantia apenas existe se:

- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as especificações técnicas do país em que ocorre a reclamação ao abrigo da garantia;
- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as Instruções de Montagem e as Informações de Segurança do Manual do Utilizador;

O Serviço Pós-Venda específico para aparelhos IKEA:

Não hesite em contactar o Serviço Pós-Venda IKEA para:

1. apresentar uma reclamação ao abrigo desta garantia;
2. solicitar esclarecimentos relativamente à instalação do aparelho IKEA no mobiliário de cozinha IKEA. O serviço não prestará esclarecimentos relativos a:
   – instalação geral da cozinha IKEA;
   – ligações eléctricas (se a máquina for fornecida sem ficha e cabo), ligações relativas a água e gás, uma vez que têm de ser executadas por um engenheiro de assistência autorizado.
3. Solicitação de esclarecimentos relativamente ao conteúdo e às especificações do manual do utilizador do aparelho IKEA.

Para assegurar que fornecemos o melhor serviço de assistência, leia atentamente as Instruções de Montagem e/ou a secção relativa ao Manual do Utilizador desta brochura antes de nos contactar.

Como nos pode contactar se necessitar dos nossos serviços

Consulte a última página deste manual para obter a lista completa de contactos designados pela IKEA e respectivos números de telefone nacionais.

Importante Para lhe fornecer um serviço mais rápido, é recomendável utilizar os números de telefone específicos indicados no final deste manual. Consulte sempre os números indicados na brochura do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Antes de nos contactar, certifique-se de que tem acesso ao número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) relativo ao aparelho para o qual necessita de assistência.

Importante GUARDE O RECIBO DE COMPRA!

Este recibo é a sua prova de compra e é necessário para a aplicação da garantia. Tenha em conta que o recibo indica também o nome e o número do artigo IKEA (código de 8 dígitos) para cada aparelho adquirido.

Necessita de ajuda adicional?

Para quaisquer questões adicionais não relacionadas com o Serviço Pós-Venda dos seus aparelhos, contacte o centro de assistência da loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia atentamente a documentação do aparelho antes de nos contactar.

Índice de materias

Información sobre seguridad	21	Qué hacer si…	32
Descripción del producto	22	Datos técnicos	32
Antes del primer uso	23	Instalación	33
Uso diario	24	Conexión eléctrica	34
Vapor	27	Aspectos medioambientales	34
Tablas de cocción	28	GARANTÍA IKEA	35
Mantenimiento y limpieza	29		

Salvo modificaciones

Información sobre seguridad

Por su seguridad y para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, lea atentamente este manual del usuario antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez. Guarde estas instrucciones junto al aparato para tenerlas a mano en caso de desplazamiento o venta. Para evitar errores y accidentes, es importante que todas las personas que utilicen el aparato conozcan perfectamente su funcionamiento y características de seguridad.

Uso correcto

- No deje ese electrodoméstico nunca sin la debida vigilancia.
- Este aparato se ha diseñado para uso doméstico exclusivamente.
- No utilice el electrodoméstico como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- No coloque ni guarde líquidos inflamables, materiales altamente inflamables ni objetos que pueda fundirse (por ejemplo, plástico o papel transparente o de aluminio) encima o cerca del aparato.
- Tenga cuidado al conectar aparatos eléctricos en los enchufes situados cerca del electrodoméstico. No permita que los cables eléctricos entren en contacto con la puerta caliente del horno ni queden atrapados bajo ella.
- No deje platos húmedos ni comida en el horno una vez finalizada la cocción; la humedad desprendida puede dañar el esmalte o penetrar por las juntas.
- Para evitar lesiones personales y daños al aparato, no intente repararlo por sus medios. Póngase siempre en contacto con el Centro de servicio técnico.
- No limpie el cristal de la puerta del horno con productos abrasivos o afilados ni con rascadores de metal; podrían llegar a dañar la superficie del cristal.

Nota sobre el recubrimiento esmaltado
Los cambios de color del esmalte de recubrimiento del horno derivados del uso no perjudican su funcionamiento. Por lo tanto, no representan ningún defecto en el sentido del derecho de garantía.

Seguridad para los niños

- Este aparato sólo puede ser utilizado por personas adultas. No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Existe riesgo de asfixia.
- Mantenga a los niños alejados del lavavajillas cuando la puerta se encuentre abierta.

Seguridad general

- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con experiencia y conocimiento insuficientes, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o instruya en el uso del electrodoméstico.
- ¡Peligro de quemaduras! El interior del horno alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso.

- Retírese del horno siempre que abra la puerta, ya sea al cocinar o al terminar la cocción, para dejar salir el vapor o el calor acumulado en su interior.

Instalación

- Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte. No enchufe el aparato si está dañado. Si fuera necesario, póngase en contacto con el proveedor.
- Este producto debe ser reparado sólo por personal de servicio técnico homologado, y con piezas de recambio originales exclusivamente.
- Los electrodomésticos empotrados sólo pueden utilizarse después de montarlos en la unidad apropiada y en una superficie de trabajo que cumpla las normativas.
- No cambie las especificaciones ni modifique este producto en modo alguno. Podría sufrir lesiones personales o dañar el aparato.

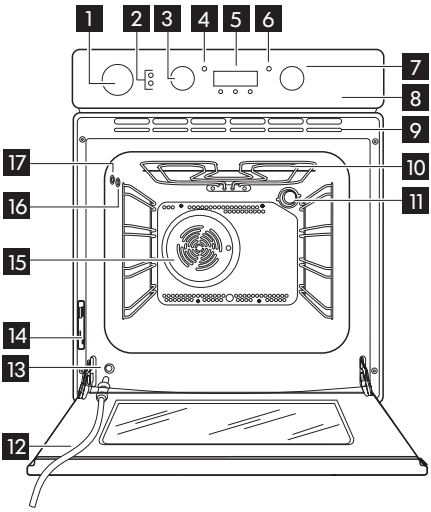
⚠ **Advertencia** Siga atentamente las instrucciones para las conexiones eléctricas.

Indicación sobre la acrilamida

Importante Según los últimos conocimientos científicos, el tostado intenso de los alimentos, especialmente en productos con almidón, puede representar un peligro para la salud debido a la formación de acrilamida. Por esta razón, recomendamos utilizar la temperatura más baja posible y no tostar excesivamente los alimentos.

Descripción del producto

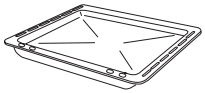
Descripción general



1 Depósito de agua
2 Indicadores del depósito de agua
3 Mando de control de la temperatura
4 Indicador de la temperatura
5 Programador electrónico
6 Indicador de potencia
7 Mando de control de funciones del horno
8 Panel de mandos
9 Salidas de aire del ventilador de refrigeración
10 Grill
11 Bombilla del horno
12 Tubo de entrada del agua
13 Válvula de desagüe
14 Placa de datos técnicos
15 Ventilador
16 Orificio de entrada del vapor
17 Zócalo para la sonda de temperatura

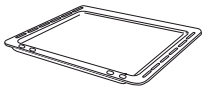
Accesorios del horno

Grasera



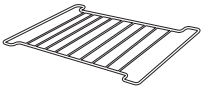
1x

Bandeja para hornear



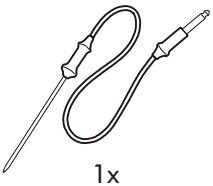
1x

Parrilla



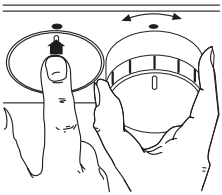
1x

Sonda de temperatura interna



1x

Mandos de control Push-Pull



Este aparato va provisto de mandos de control de tipo empujar/tirar, que se hunden totalmente en el panel de control cuando el horno no está en funcionamiento.
Gire los mandos hacia la derecha para ajustar la temperatura del horno.

Antes del primer uso

ⓘ Retire todo el material de embalaje del interior y el exterior del horno antes de utilizarlo. No retire la placa de datos técnicos.

El indicador de funcionamiento parpadea automáticamente cuando se enchufa el aparato o se produce un corte en el suministro de energía eléctrica.
Para ajustar la hora actual, utilice la tecla " **+** " o " **-** ". Al cabo de unos 5 segundos cesa el parpadeo y el reloj indica la hora ajustada.
El aparato no funcionará si no se ajusta la hora.

Limpieza previa

Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez. Limpie los accesorios y el interior del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón.

A continuación, caliente el horno sin introducir alimentos.

Calentamiento previo

Gire el mando de funciones hasta ⊟ y ponga el horno en marcha a la máxima temperatura durante 45 minutos para eliminar cualquier resto de su superficie interior. Los accesorios pueden calentarse más que durante el uso normal. También es posible que el horno despida un olor desagradable. Esto es normal. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada.

Uso diario

Encendido del aparato
Ajuste la función y temperatura del horno.

Ajuste de la función del horno
Gire el mando de las funciones del horno (consulte "Descripción del producto").

Ajuste de la temperatura
Gire el mando de control de la temperatura (consulte "Descripción del producto"). La temperatura se puede regular entre 50 °C y 250 °C.

Apagado del aparato
Gire los mandos de funciones del horno y de la temperatura hasta la posición de apagado.

Funciones de horno

Función del horno	Aplicación
0	Apagado
	La luz del horno se encenderá aunque no haya ninguna función de cocción.
	Cocción convencional: el calor procede de las resistencias superior e inferior. Para hornear y asar en un nivel.
	Resistencia superior: el calor procede sólo de la parte superior del horno. Para acabar de cocinar los platos.
	Resistencia inferior: el calor procede de la parte inferior del horno solamente. Para hornear pasteles con base crujiente.
	Grill potente: se enciende el gratinador completo. Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor. Para hacer tostadas.
	Grill + ventilador: la resistencia del grill y el ventilador del horno funcionan de forma alterna para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Para cocinar carne en trozos grandes. No utilice esta función con temperaturas superiores a 200 °C.
	Aire caliente: permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Descongelación: permite descongelar los alimentos congelados. El mando de temperatura debe estar en la posición de apagado.
	Pizza: la resistencia de la parte inferior dirige el calor directamente hacia la base de la pizza, quiche o pastel; el ventilador hace circular el aire para cocinar los ingredientes.
	Cocción al vapor: permite asar, tostar o calentar alimentos congelados o refrigerados. Utilice esta función para cocinar frutas, verduras, pescado, patatas, arroz y pasta.

Indicador de potencia

Se enciende cuando se activa la función del horno (consulte "Descripción del producto").

Indicador de la temperatura

Se enciende cuando el horno está caliente (consulte "Descripción del producto"). Se apaga cuando el horno alcanza la temperatura correcta. A partir de ese momento, se enciende y apaga para indicar los ajustes de la temperatura.

Termostato de seguridad

Para evitar un calentamiento excesivo peligroso, el horno cuenta con un termostato de seguridad que interrumpe el suministro de energía eléctrica cuando el aparato se utiliza incorrectamente o hay un componente defectuoso. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.
Si el termostato de seguridad no se activa, no intente arreglarlo por sus medios. Póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Indicador "Depósito lleno"

Señala que el horno está preparado para cocinar al vapor.

Indicador "Depósito vacío"

Señala que el depósito está vacío y es necesario volver a llenarlo.
Para obtener más información, consulte "Cocción al vapor".

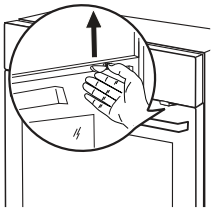
ⓘ El indicador de cocción al vapor sólo se enciende cuando se ajusta la función de vapor .

Ventilador de refrigeración

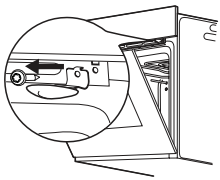
El ventilador de refrigeración (no visible) mantiene fríos el panel frontal, los mandos y la manilla de la puerta del horno. Se pone en marcha automáticamente cuando se enciende el horno. El aire caliente se expulsa a través de la abertura próxima a la manilla de la puerta del horno. Para mantener fríos los mandos, el ventilador de refrigeración puede seguir funcionando un tiempo después de apagar el horno.

Seguro contra la manipulación por niños

El horno se entrega con un seguro contra la manipulación por niños instalado y activado. Se encuentra justo por debajo del panel del horno, en el lateral derecho.



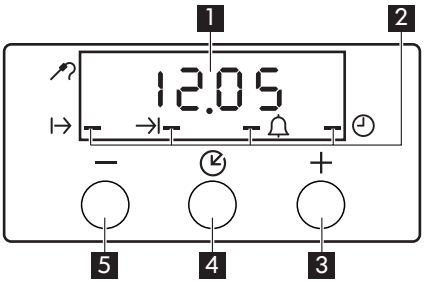
Para abrir la puerta del horno con el seguro insertado, levante la pestaña como se muestra en la imagen.
Cierre la puerta del horno sin empujar el seguro contra la manipulación por niños.



Para retirar el seguro contra la manipulación por niños, abra la puerta del horno y desatornílelo con la llave hexagonal incluida en la bolsa de accesorios.

Funciones de reloj

Símbolo	Función	Descripción
I→I	Duración de la cocción	Permite programar el tiempo de funcionamiento del horno
→I	Fin de la cocción	Permite ajustar la hora de apagado del horno
I→I →I	Duración y Fin de cocción combinadas	Permite retrasar la puesta en marcha del aparato
🔔	Avisador	Sirve para programar un breve periodo de tiempo. El horno emite una señal acústica al agotarse el tiempo
🕒	Reloj	Permite programar la hora del día
🌡	Sonda de temperatura interna	Mide la temperatura interna mientras se asan trozos grandes de carne



1 Visor digital de tiempo y temperatura de la sonda
2 Indicadores de función
3 Tecla " **+** "
4 Tecla de selección 🕒
5 Tecla " **-** "

Ajuste de las funciones del reloj

- Pulse la tecla de selección 🕒 varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.
- Para ajustar o modificar la hora, utilice la tecla " **+** " / " **-** " en los 5 segundos siguientes. A continuación comienza a contar el tiempo ajustado.

Cancelación de las funciones del reloj

Pulse la tecla de selección 🕒 varias veces hasta que el indicador de función muestre la correcta; pulse la tecla " - ". La función del reloj se apagará después de varios segundos.

Sonda de temperatura interna 🌡

Mide la temperatura interna de la carne mientras se asa. Se apaga automáticamente cuando la carne alcanza la temperatura ajustada.

ⓘ Se aconseja utilizar solamente la sonda para carne recomendada con este aparato.

⚠ **Advertencia** ¡La sonda de temperatura interna está caliente! ¡Peligro de quemaduras! Tenga cuidado al retirar la punta y extraer el enchufe de la sonda de temperatura.

1. Inserte el enchufe de la sonda en el zócalo situado en la parte lateral del horno.
2. Inserte la punta de la sonda de temperatura en el centro de la carne y empújela hasta el tope.
3. Pulse la tecla de selección 🕒 varias veces hasta que el indicador de la sonda 🌡 comience a parpadear.

4. Utilice las teclas " **+** " / " **-** " para ajustar la temperatura interna que desee. Puede elegir una temperatura mínima de 30 °C y una máxima de 99 °C.
   Consulte los valores recomendados en la tabla.
5. Utilice los mandos de control para ajustar la función de cocción y la temperatura que prefiera.
6. El horno se apagará automáticamente cuando la carne alcance la temperatura interna ajustada.
7. Retire la sonda de temperatura.

Temperaturas internas recomendadas	
50 °C	Rare
60 °C	Medio

Temperaturas internas recomendadas	
70 °C	Muy hecho

Si el nivel de cocción no fuera satisfactorio, repita los pasos anteriores y elija una temperatura interna más alta.

Apagado del visor digital

ⓘ Apagar el visor digital es una forma de ahorrar energía.

1. Pulse simultáneamente las teclas " **+** " y " **-** " y manténgalas pulsadas durante 5 segundos.
   El visor digital se apaga.
2. Para encender el visor digital, pulse cualquier tecla.

Vapor

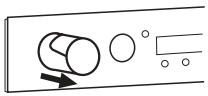
Llene el depósito de agua antes de iniciar la cocción. La capacidad máxima del depósito es de 0,8 litros de agua y es suficiente para 40/45 minutos de cocción.
Para obtener más información sobre el tipo de agua recomendado, consulte "Tipos de agua" en el capítulo "Cuidado y limpieza".

ⓘ Si llena demasiado el depósito, el agua circulará hacia la parte inferior del horno a través del desagüe de seguridad. Seque el agua con una esponja o un paño.

ⓘ El vapor empieza a salir cuando el horno alcanza la temperatura ajustada.

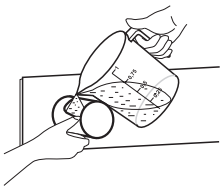
⚠ **Advertencia** Abra la puerta del horno con cuidado para no quemarse con el vapor que se liberará de inmediato.

1



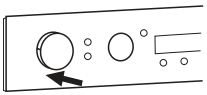
Tire del depósito de agua hacia arriba lo máximo posible.

2



Llene el depósito de agua hasta que se encienda el indicador "Depósito lleno".

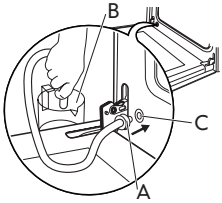
3



Vuelva a empujar el depósito de agua hasta su posición original.

1. Introduzca los alimentos en recipientes aptos para el horno y colóquelos en la parrilla y en el segundo nivel contando desde abajo.
2. Gire el mando de funciones del horno hasta la posición .
3. Regule la temperatura entre 130 y 230 °C. La cocción al vapor no ofrece buenos resultados con temperaturas superiores a 230 °C.
4. Vacíe el depósito al terminar la cocción (consulte "Cómo vaciar el depósito de agua")

Cómo vaciar el depósito de agua



Abra la puerta del horno y coloque el extremo del tubo de entrada del agua **(A)** en la válvula de salida del agua **(C)** . La válvula de salida del agua está en la esquina inferior izquierda del marco de la puerta. Coloque el otro extremo del tubo de salida del agua **(B)** en un recipiente vacío.
Cuando deje de salir agua, retire el tubo de salida del agua de la válvula.

Tablas de cocción

Peso (kg)	Alimento	Función del horno	Nivel	Temperatura del horno (°C)	Tiempo de cocción (min)
1	Cerdo / Cordero		2	180	100 - 110
1	Ternera / Buey		2	190	70 - 100
1,2	Pollo / Conejo [1)]		2	200	70 - 80
1,5	Pato		1	160	120 - 150
3	Ganso		1	160	150 - 200
4	Pavo		1	180	210 - 240
1	Pescado [1)]		2	190	30 - 40
1	Tomates o pimientos rellenos / Patatas asadas [1)]		2	175	50 - 70
	Verdura		2	175	25 - 35
	Tartas		2	160	45 - 55

Peso (kg)	Alimento	Función del horno	Nivel	Temperatura del horno (°C)	Tiempo de cocción (min)
1	Pasteles 1)		2	160	80 - 100
	Galletas		3	140	25 - 35
2	Lasaña		2	180	45 - 60
1	Pan blanco 1)		2	190	50 - 60
1	Pizza		1	190	25 - 35

1) Según el tiempo de cocción indicado en las tablas puede ser necesario llenar de nuevo el depósito después de 40-45 minutos de cocción. Cuando el agua se agota, se enciende el indicador "Depósito vacío" (consulte "Descripción del producto").

⚠ **Advertencia** No forre el horno con papel de aluminio ni coloque fuentes o bandejas de hornear en la base. El calor podría dañar el esmalte del horno.

⚠ **Advertencia** Cocine siempre con la puerta cerrada, incluso cuando gratine alimentos. Retírese cuando abra la puerta abatible del horno. Al abrir la puerta, no la deje caer; sosténgala por la manilla hasta que esté completamente abierta.

Mantenimiento y limpieza

⚠ **Advertencia** Apague el horno y déjelo enfriar antes de limpiarlo.

⚠ **Advertencia** Por razones de seguridad, no limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.

⚠ **Advertencia** Mantenga el horno limpio en todo momento. La acumulación de grasa o restos de alimentos podrían provocar un incendio, en especial, en la grasera.

Exterior del aparato

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón.
- Limpie las partes metálicas con productos comerciales corrientes.
- No utilice productos agresivos ni esponjas abrasivas.

Interior del horno

- Encienda la luz del horno antes de limpiarlo.
- Limpie el horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón, y déjelo secar.

Accesorios

Después de cada uso, limpie las unidades interiores (estante, bandeja de hornear, guías de soporte) con un paño suave humedecido en agua templada y jabón, y séquelas a fondo. Mójelas brevemente para facilitar su limpieza.

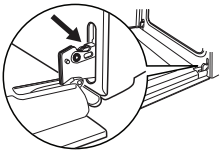
Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal, instalados uno a continuación del otro. Para facilitar la limpieza, desmonte la puerta del horno y los paneles interiores de cristal.

⚠ **Advertencia** La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles interiores de cristal mientras está montada.

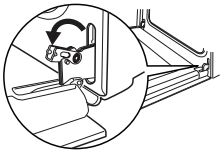
Retirada de la puerta del horno y los paneles de cristal

1



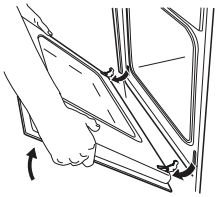
Abra la puerta del horno hasta el tope y sujete las dos bisagras.

2



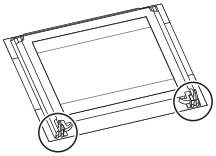
Levante y gire las palancas de las dos bisagras.

3



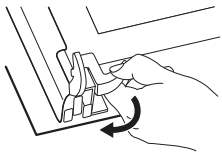
Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (unos 45°). A continuación, tire de la puerta hacia delante para desencajarla.

4



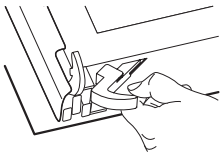
Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.

5

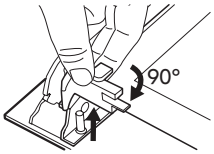


Suelte el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal internos.

6

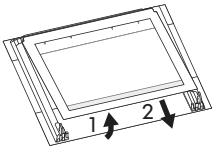


7



Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extráigalos de sus asientos.

8



Con mucho cuidado, levante y retire los paneles de cristal.

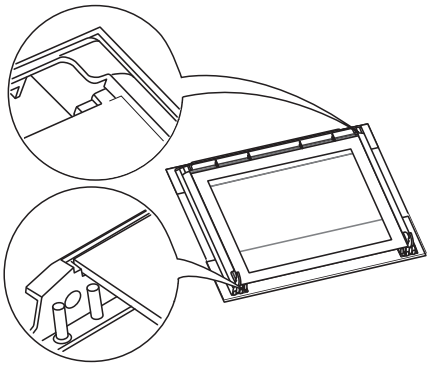
Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Séquelos con cuidado.

Instalación de la puerta y los paneles de cristal

Cuando haya terminado la operación de limpieza, instale los paneles de cristal y la puerta del horno. Para ello, repita el procedimiento anterior en orden inverso.

Monte el cristal interior procurando que el marco decorado (cara impresa) mire hacia la parte externa del horno. Compruebe que lo ha montado de la forma correcta pasando los dedos por la superficie del cristal. Si el panel está montado correctamente no notará ninguna aspereza en su superficie.

Inserte el panel de cristal inserto en las guías apropiadas como se muestra en la ilustración siguiente.



Limpieza del depósito de agua

Es normal que se formen depósitos de cal en el horno después de unos 6 meses de funcionamiento.
Para evitarlo, se recomienda limpizar las piezas del horno que generan el vapor. Vacíe el depósito después de cada cocción con vapor.

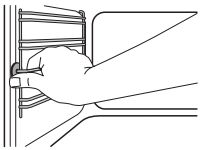
1. Llene el depósito con 0,8 litros de agua y dos cucharaditas de ácido cítrico. Apague el horno y espere unos 60 minutos.
2. Encienda el horno y seleccione la función vapor. Regule la temperatura entre 130 y 230 °C. Apague el horno después de 20-25 minutos y déjelo enfriar.
3. Aclare el depósito varias veces y elimine con un paño los restos de cal que pueda haber en el interior del horno.

Tipos de agua	
Agua blanda con bajo contenido de cal	Recomendada. Reduce los ciclos de limpieza (por ejemplo, cada 100, 150 usos)
Agua del grifo	Puede utilizarse si se dispone de un purificador doméstico o un filtro de agua
Agua dura con alto contenido de cal	No afecta al rendimiento del aparato pero acorta los ciclos de limpieza.

Guías insertables

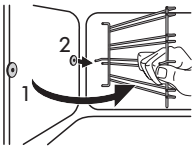
Retire las guías insertables antes de limpiar las paredes internas del horno.

1



Separe los carriles de la pared del horno por la parte delantera.

2



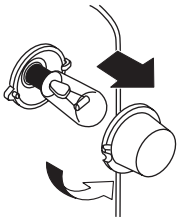
Desenganche los carriles por la parte posterior.

Para volver a colocar las guías insertables, siga las instrucciones anteriores en sentido inverso.

Importante Los extremos redondeados de las guías deben apuntar hacia delante.

Cambio de la bombilla del horno y limpieza de la tapa de cristal

⚠ **Advertencia** Antes de limpiar la bombilla del horno (consulte "Descripción del producto"), apague y desenchufe el aparato.



1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda y retírela. Limpie la tapa de cristal.
2. Si fuera necesario, cambie la bombilla por otra de 15/25 vatios, 230 V (50 Hz) y resistente al calor hasta 300 °C (tipo de conexión: E14).
3. Vuelva a instalar la tapa de cristal.

Qué hacer si…

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona	No se han realizado los ajustes necesarios	Compruebe si se ha elegido la temperatura y la función de horno apropiadas
El horno no funciona	El aparato no está bien conectado y/o el mando de encendido no está en la posición correcta	Compruebe si el aparato está bien conectado y si el mando de encendido está en la posición correcta
El indicador de temperatura no se enciende	No se han realizado los ajustes necesarios	Ajuste la función y temperatura del horno
La luz del horno no funciona	La bombilla del horno está fundida	Cambie la bombilla del horno
Hay agua dentro del horno	El depósito de agua se ha llenado en exceso	Apague el horno y limpie el agua con un paño o una esponja
La cocción a vapor no funciona	Hay depósitos de cal obstruyendo el orificio	Revise el orificio de entrada del vapor Elimine la cal
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cámara de cocción	Los platos han permanecido en el horno durante demasiado tiempo	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción
El LED del reloj comienza a parpadear y el visor digital muestra "12.00"	Se ha producido un corte de energía eléctrica	Ponga el reloj a cero
El visor digital muestra F11	El enchufe de la sonda de temperatura no está bien insertado en el zócalo	Inserte el enchufe de la sonda hasta el fondo del zócalo de la pared lateral del horno

En caso de fallo, trate primero de solucionar el problema por sus medios. Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

ⓘ Si el aparato se ha utilizado de forma incorrecta o si la instalación no ha sido realizada por un técnico homologado se facturará la visita del técnico del servicio o del distribuidor, incluso en el caso de que electrodoméstico se encuentre aún en garantía.

Datos técnicos

Medidas (internas)	Ancho Alto Largo	395 335 400
Volúmenes utilizables	53 l	
Área de superficie de cocción más grande (superficie neta)	1.130 cm²	

Resistencia inferior	1.000 W
Resistencia superior	800 W
Todo el horno (resistencia superior + inferior)	1.800 W
Grill potente	2.450 W
Grill + ventilador	1.650 W
Cocción con aire caliente	2.025 W
Pizza	2.675 W
Función vapor	2.825 W
Bombilla del horno	25 W
Motor del ventilador de aire caliente	25 W
Ventilador de refrigeración	25 W
Potencia total [1)]	2.825 W
Número de funciones	9
Consumo de energía	0,78 kWh
Consumo de energía con carga estándar y resistencia inferior	0,79 kWh
Consumo de energía con carga estándar y aire forzado	0,78 kWh

1) La placa de datos técnicos contiene información sobre la conexión eléctrica y la potencia totaldel aparato (consulte "Descripción del producto").

Instalación

⚠ **Precaución** Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

⚠ **Advertencia** La instalación del aparato debe ser realizada sólo por un técnico profesional homologado. Cualquier daño causado por la intervención de un técnico no profesional y homologado, anulará la garantía del producto.

- Antes de encastrar el aparato en un mueble de cocina, compruebe que las dimensiones del hueco son las adecuadas.
- Asegúrese de contar con protección antichoques antes de proceder a la instalación.
- Según la normativa vigente, todas las piezas de la protección antichoques deben fijarse de tal forma que no se puedan desmontar sin la ayuda de herramientas.
- El aparato se puede instalar con la parte posterior y una pared lateral contra aparatos o paredes más altos. En la otra pared lateral sólo deben colocarse aparatos o muebles con la misma altura.
- La estabilidad del armario empotrado tiene que cumplir los requisitos de DIN 68930.
- Los hornos y las superficies de cocción empotrados se instalan con unos sistemas de conexión especiales. Por razones de seguridad, sólo deben combinarse electrodomésticos de un mismo fabricante.

Conexión eléctrica

⚠ **Advertencia** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado y homologado.

- El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se hace siguiendo estas precauciones de seguridad.
- Conecte el aparato a tierra siguiendo las precauciones de seguridad.
- Asegúrese de que el voltaje nominal y el tipo de suministro que indica la placa de datos técnicos coinciden con los del lugar donde se va a instalar el aparato.
- El aparato se suministra con un cable de alimentación sin enchufe.
- Cualquier sustitución o reparación de los componentes eléctricos debe dejarse en manos del personal del Centro de servicio técnico o de un profesional cualificado y homologado.
- Utilice siempre una toma de corriente con aislamiento de conexión a tierra.
- No utilice enchufes o conectores múltiples ni cables prolongadores. Existe riesgo de incendio.
- Asegúrese de que el enchufe de red quede accesible una vez instalado el aparato.
- No desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- El electrodoméstico debe conectarse a la corriente eléctrica con un dispositivo que permita desconectarlo en caso necesario, y cuyos polos tengan una abertura mínima entre contactos de 3 mm; por ejemplo, dispositivos de corte de línea automático, disyuntor de fugas a tierra o fusibles.

CE

Este aparato es conforme con las directivas de la CEE.

Aspectos medioambientales

El símbolo que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo ♺ son reciclables. Deseche el material de embalaje en los contenedores de reciclado provistos al efecto.

Antes de desechar el aparato

⚠ **Advertencia** Siga estos pasos:
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- Corte el cable y el enchufe y deséchelos.
- Retire el cierre de la puerta. Así evitará que los niños al jugar se queden atrapados dentro del aparato. Existe riesgo de asfixia.

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

La garantía tiene una validez de cinco (5) años a partir de la fecha de compra a IKEA, a menos que el aparato sea de la gama LAGAN, en cuyo caso se aplicará un periodo de garantía de dos (2) años. El recibo original es necesario como prueba de compra para validar la garantía. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato ni para las piezas nuevas.

¿Qué aparatos no están cubiertos por la garantía IKEA de cinco (5) años?

La gama de aparatos LAGAN y todos los demás aparatos comprados en IKEA con fecha anterior a 1 de agosto de 2007.

¿Quién se hará cargo del servicio?

El proveedor de servicios IKEA se hará cargo de la reparación del aparato, ya sea por personal de servicio propio o de un centro de servicio autorizado.

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre defectos del aparato causados por fallos de material o de fabricación a partir de la fecha de compra a IKEA. La garantía sólo es válida para aparatos de uso doméstico. Las excepciones se especifican en el apartado "¿Qué no cubre la garantía?" Durante el periodo de garantía quedan cubiertos los costes que comporte la corrección del fallo, como: reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamiento, siempre que para acceder al aparato no haya sido necesario incurrir en gastos especiales y que el fallo esté relacionado con algún defecto de fabricación o material cubierto por la garantía. Bajo estas condiciones se aplicarán las directrices de la UE (N° 99/44/GE) y la legislación vigente en cada país. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El proveedor de servicio indicado por IKEA examinará el producto y decidirá, según su propio criterio, si está cubierto por la garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado, en sus propias instalaciones y según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro producto igual o similar.

¿Qué no cubre la garantía?

- El desgaste y las roturas normales.
- El daño deliberado o negligente, el daño causado por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o conexión a un voltaje incorrecto, el daño originado por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños producidos por agua incluyendo los causados por exceso de cal, aunque sin limitarse sólo a estos, el daño causado por condiciones ambientales anormales.
- Las partes fungibles, incluidas las pilas y bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos o las posibles diferencias en el color.
- El daño accidental causado por objetos o sustancias extraños o por la limpieza o desmontaje de filtros, sistemas de descarga o dosificadores de detergente.
- El daño de las piezas siguientes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubiertos y vajilla, tubos de alimentación y descarga, material sellante o aislante, bombillas y tapas de bombilla, visores digitales, mandos, carcasa y piezas de la carcasa. A menos que se pueda probar que tales daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se ha podido apreciar un fallo durante la visita del técnico de servicio.

- Reparaciones realizadas por un centro de servicio técnico no autorizado por el proveedor o en las que no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no acorde con las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se hará responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. No obstante, si IKEA se encarga de entregar el producto en la dirección suministrada por el cliente, esta garantía cubrirá los daños que pudieran producirse durante el transporte.
- Coste de la instalación inicial del aparato de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según las condiciones de esta garantía, el proveedor de servicio o el centro de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o instalará el aparato de sustitución, según sea necesario.

Esta restricción no se aplica al trabajo realizado para adaptar el aparato a las especificaciones técnicas y de seguridad de otro país de la UE, siempre que sea efectuado por un profesional homologado en el que se utilicen piezas originales.

¿Cómo se aplica la legislación de los países?

La garantía de IKEA le otorga a Usted derechos legales específicos que cubren o superan todos los requisitos legales locales y que pueden variar de un país a otro.

Área de validez

Para los aparatos comprados en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se facilitarán conforme a las condiciones de garantía normales vigentes en el nuevo país. La obligación de realizar los servicios comprendidos en la garantía sólo existe si:

- el aparato cumple y se ha instalado según las especificaciones técnicas del país en el que se plantea la reclamación;
- el aparato cumple y se ha instalado según las instrucciones de montaje y la información de seguridad para el usuario;

Servicio posventa especializado en aparatos de IKEA:

No dude en ponerse en contacto con el Servicio posventa de IKEA para:

1. plantear una reclamación bajo los términos de la garantía;
2. solicitar ayuda sobre la instalación de un aparato de IKEA en el mueble de cocina apropiado de IKEA. El servicio no ofrecerá información relacionada con:
   – la instalación general de la cocina IKEA;
   – la conexiones eléctricas (si la máquina viene sin enchufe ni cable), hidráulicas o de gas, ya que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.
3. aclaraciones sobre el contenido y las especificaciones del manual del usuario del aparato IKEA.

Para poder ofrecerle la mejor asistencia, rogamos que lea atentamente las instrucciones de montaje y/o la sección Manual del Usuario de este folleto antes de ponerse en contacto con nosotros.

¿Cómo puede localizarnos cuando necesite nuestro servicio?

Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los contactos designados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.

Importante Para poder ofrecerle el servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono específicos que encontrará en una lista al final del manual. Consulte siempre los números en el folleto del aparato específico para el que solicita asistencia. Antes de llamar, tenga a mano el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) del aparato para el que solicita asistencia.

Importante ¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!
Es su prueba de compra y el documento imprescindible para que la garantía sea válida. Observe también que el recibo indica el nombre y número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) de cada aparato que compra.

¿Necesita más ayuda?
Si desea realizar alguna consulta no relacionada con el Servicio posventa de sus aparatos, póngase en contacto con el centro de llamadas de la tienda IKEA más próxima. Recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

Περιεχόμενα

Πληροφορίες ασφαλείας	38	Τι να κάνετε αν...	49
Περιγραφή προϊόντος	39	Τεχνικά χαρακτηριστικά	50
Πριν από την πρώτη χρήση	40	Εγκατάσταση	51
Καθημερινή χρήση	41	Ηλεκτρική σύνδεση	51
Μαγείρεμα στον ατμό	44	Περιβαλλοντικά θέματα	52
Πίνακες μαγειρέματος	45	ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ	52
Φροντίδα και καθάρισμα	46		

Υπόκειται αε αλλαγές χωρίς προειδποίηση

Πληροφορίες ασφαλείας

Για την προσωπική σας ασφάλεια και τη σωστή λειτουργία της συσκευής, διαβάστε το παρόν εγχειρίδιο προσεκτικά πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση. Φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή, ακόμη και αν την μεταφέρετε ή την πουλήσετε. Οι χρήστες πρέπει να είναι πλήρως εξοικειωμένοι με τη λειτουργία και τα χαρακτηριστικά ασφαλείας της συσκευής.

Προβλεπόμενη χρήση

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή εναπόθεσης αντικειμένων.
- Μην τοποθετείτε ή αποθηκεύετε εύφλεκτα υγρά, εξαιρετικά εύφλεκτα υλικά ή εύτηκτα αντικείμενα (π.χ. πλαστική μεμβράνη, πλαστικό, αλουμίνιο) μέσα ή κοντά στη συσκευή.
- Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη σύνδεση ηλεκτρικών συσκευών σε παρακείμενες πρίζες. Τα καλώδια σύνδεσης δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή ή να σφηνώνουν κάτω από την πόρτα του φούρνου όταν είναι ζεστός.
- Μην αφήνετε υγρά πιάτα και τρόφιμα μέσα στο φούρνο μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια από σμάλτο ή να εισχωρήσει στη μονάδα.
- Μην εκτελείτε επισκευές, ώστε να αποφευχθεί η πρόκληση τραυματισμού και βλάβης της συσκευής. Επικοινωνείτε πάντα με το τοπικό κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου διότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

Σημείωση για την επίστρωση σμάλτου

Οι αλλαγές στο χρώμα της επίστρωσης σμάλτου του φούρνου λόγω της χρήσης δεν επηρεάζουν την κανονική και σωστή χρήση της συσκευής. Συνεπώς, οι αλλαγές αυτές δεν αποτελούν ελάττωμα σύμφωνα με την εγγύηση.

Ασφάλεια για τα παιδιά

- Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από ενήλικες. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας.

Γενική ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν βρίσκονται υπό την επιτήρηση ή την καθοδήγηση κατά τη χρήση της συσκευής ενός ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Κίνδυνος εγκαυμάτων! Το εσωτερικό του φούρνου ζεσταίνεται κατά τη χρήση.

- Ωστόσο, πρέπει να στέκεστε πάντα μακριά από τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το τέλος του ψησίματος για εκτόνωση του ατμού ή της θερμότητας που έχει συσσωρευτεί.

Τοποθέτηση

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Μη συνδέετε τη συσκευή εάν έχει υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή, εάν απαιτείται.
- Η επισκευή της συσκευής αυτής πρέπει να εκτελείται μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.
- Οι εντοιχιζόμενες συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές και μην τροποποιείτε το προϊόν. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και βλάβης της συσκευής.

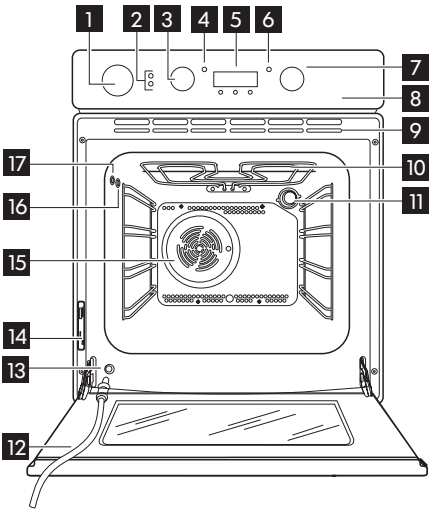
⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Τηρείτε προσεκτικά τις οδηγίες για τις ηλεκτρικές συνδέσεις.

Πληροφορίες σχετικά με τα ακρυλαμίδια

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ Σύμφωνα με τις πιο πρόσφατες επιστημονικές πληροφορίες, το έντονο ρόδισμα των τροφίμων, και ειδικότερα των αμυλούχων τροφίμων, ενέχει κινδύνους για την υγεία λόγω των ακρυλαμιδίων. Για το λόγο αυτό, συνιστάται να μαγειρεύετε τα φαγητά στη χαμηλότερη δυνατή θερμοκρασία και να αποφεύγετε το έντονο ρόδισμα.

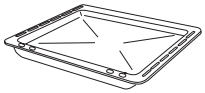
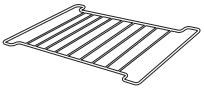
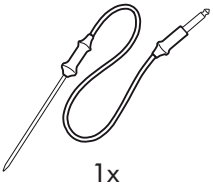
Περιγραφή προϊόντος

Γενική επισκόπηση

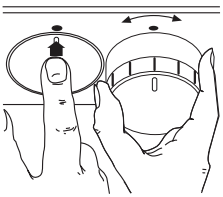


1 Δοχείο νερού
2 Ενδείξεις δοχείου νερού
3 Διακόπτης θερμοκρασίας
4 Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
5 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
6 Λυχνία ελέγχου λειτουργίας
7 Διακόπτης λειτουργιών για τη λειτουργία του φούρνου
8 Το πεδίο χειρισμού
9 Αεραγωγοί για ανεμιστήρα ψύξης
10 Γκριλ
11 Λαμπτήρας φούρνου
12 Σωλήνα εξαγωγής νερού
13 Βαλβίδα εξαγωγής νερού
14 Πλακέτα τεχνικών στοιχείων
15 Ανεμιστήρας
16 Οπή εισαγωγής ατμού
17 Υποδοχή θερμόμετρου κρέατος

Αξεσουάρ φούρνου

Ταψί για τα λίπη	Ταψί ψησίματος	Σχάρα	Θερμόμετρο κρέατος
			
1x	1x	1x	1x

Πιεζόμενοι διακόπτες



Η συσκευή παρέχεται με πιεζόμενους διακόπτες. Μπορείτε να βυθίσετε τους πιεζόμενους διακόπτες ελέγχου στον πίνακα ελέγχου όταν είναι σβηστός ο φούρνος.
Γυρίστε τους πιεζόμενους διακόπτες προς δεξιά για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και τις λειτουργίες του φούρνου.

Πριν από την πρώτη χρήση

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, εσωτερικά και εξωτερικά του φούρνου, πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

Όταν συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος ή στην περίπτωση διακοπής ρεύματος, η ένδειξη της λειτουργίας Ώρας αναβοσβήνει αυτόματα.
Για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα, χρησιμοποιήστε το κουμπί " **+** " ή " **-** ". Μετά από περ. 5 δευτερόλεπτα η ένδειξη σταματά να αναβοσβήνει και το ρολόι δείχνει την επιλεγμένη ώρα που έχετε ορίσει.
Εάν δε ρυθμιστεί η ώρα, δε λειτουργεί η συσκευή.

Αρχικός καθαρισμός

Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση. Καθαρίστε τα αξεσουάρ και το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και σαπούνι.

Στη συνέχεια, προθερμάνετε το φούρνο χωρίς να τοποθετήσετε φαγητό.

Προθέρμανση

Γυρίστε το κουμπί ελέγχου λειτουργιών του φούρνου στη θέση ⊟ και λειτουργήστε το φούρνο για 45 λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία, για να κάψετε τυχόν υπολοίμματα από την επιφάνεια του θαλάμου. Τα αξεσουάρ μπορεί να αποκτήσουν υψηλότερη θερμοκρασία από ό,τι κατά την κανονική χρήση. Στο διάστημα αυτό, αναδύεται μια μυρωδιά. Αυτό είναι φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά.

Καθημερινή χρήση

Ενεργοποίηση της συσκευής

Επιλέξτε μια ρύθμιση λειτουργίας και θερμοκρασίας του φούρνου.

Ρύθμιση λειτουργίας φούρνου

Γυρίστε το διακόπτη λειτουργιών του φούρνου (ανατρέξτε στην ενότητα "Περιγραφή προϊόντος").

Ρύθμιση θερμοκρασίας

Γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας (ανατρέξτε στην ενότητα "Περιγραφή προϊόντος"). Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μεταξύ 50 °C και 250 °C.

Απενεργοποίηση της συσκευής

Γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας και λειτουργιών του φούρνου στη θέση απενεργοποίησης,

Λειτουργία φούρνου ψησίματος

Λειτουργία φούρνου	Κατάλληλη για
0	Θέση OFF
	Λαμπτήρας φούρνου- ανάβει χωρίς καμία λειτουργία ψησίματος.
	Συμβατικό ψήσιμο - η θερμότητα προέρχεται από την πάνω και την κάτω αντίσταση. Για ψήσιμο σε ένα μόνο επίπεδο του φούρνου.
	Πάνω αντίσταση - η θερμότητα προέρχεται μόνο από το πάνω μέρος του φούρνου. Για ολοκλήρωση του ψησίματος.
	Κάτω αντίσταση - η θερμότητα προέρχεται μόνο από το κάτω μέρος του φούρνου. Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση.
	Φουλ γκριλ - ενεργοποιούνται όλες οι αντιστάσεις του γκριλ. Για το ψήσιμο σε γκριλ επίπεδων φαγητών σε μεγάλες ποσότητες. Για να κάνετε τοστ.
	Γκριλ + θερμός αέρας - η αντίσταση του γκριλ και ο ανεμιστήρας του φούρνου λειτουργούν εναλλάξ, κυκλοφορώντας ζεστό αέρα γύρω από τα τρόφιμα. Για το μαγείρεμα μεγάλων κομματιών κρέατος. Μη χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία σε θερμοκρασίες υψηλότερες των 200°C.
	Ψήσιμο με αέρα - για ψήσιμο ή ψήσιμο και μαγείρεμα φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος, χρησιμοποιώντας περισσότερα από ένα ράφια, χωρίς ανάμιξη οσμών.
	Απόψυξη - ξεπαγώνει τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Ο διακόπτης θερμοκρασίας θα πρέπει να βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης.
	Πίτσα - η κάτω αντίσταση παρέχει απευθείας θερμότητα στη βάση της πίτσας, του κις ή της πίτας, ενώ ο ανεμιστήρας εξασφαλίζει την κυκλοφορία του αέρα για το ψήσιμο της γέμισης της πίτσας ή της πίτας.

Λειτουργία φούρνου	Κατάλληλη για
	Μαγείρεμα στον ατμό - για το μαγείρεμα, ψήσιμο, το ζέσταμα κατεψυγμένων ή κρύων φαγητών. Επίσης, για την προετοιμασία φρούτων, λαχανικών, ψαριών, πατατών, ρυζιού και ζυμαρικών.

Λυχνία ελέγχου λειτουργίας

Η ένδειξη τροφοδοσίας (ανατρέξτε στην ενότητα "Περιγραφή προϊόντος") θερμοκρασίας ανάβει όταν ρυθμιστεί ο διακόπτης για τη λειτουργία του φούρνου.

Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας

Η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας ανάβει όταν ζεσταίνεται ο φούρνος (ανατρέξτε στην ενότητα "Περιγραφή προϊόντος"). Σβήνει όταν ο φούρνος φτάσει στη σωστή θερμοκρασία. Στη συνέχεια, ανάβει και σβήνει εναλλάξ για να υποδείξει τη διακύμανση της θερμοκρασίας.

Θερμοστάτης ασφαλείας

Για την αποτροπή υπερθέρμανσης (λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής ή ελαττωματικών εξαρτημάτων), ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ανάβει ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.
Εάν ο θερμοστάτης ασφαλείας δεν λειτουργεί, μην επιχειρήσετε να τον επισκευάσετε. Επικοινωνήστε με κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

Ένδειξη "Δοχείο γεμάτο"

Η ένδειξη δείχνει πως ο φούρνος είναι έτοιμος για μαγείρεμα στον ατμό.

Ένδειξη "Άδειο δοχείο"

Η ένδειξη δείχνει πως το δοχείο είναι άδειο και πως θα χρειαστεί να το γεμίσετε.
Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα "Μαγείρεμα στον ατμό".

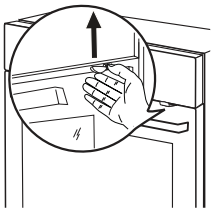
ⓘ Οι ενδείξεις μαγειρέματος στον ατμό ανάβουν μόνο όταν έχετε επιλέξει τη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό .

Ανεμιστήρας ψύξης

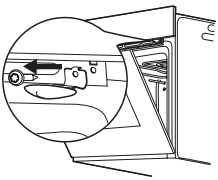
Ο ανεμιστήρας ψύξης (δε φαίνεται), διατηρεί κρύα το μπροστινό πλαίσιο, τους διακόπτες και το χερούλι της πόρτας του φούρνου. Όταν είναι αναμμένος ο φούρνος, ανάβει αυτόματα ο ανεμιστήρας ψύξης. Γίνεται απαγωγή θερμού αέρα μέσα από τα ανοίγματα αερισμού κοντά στη λαβή της πόρτας φούρνου. Για να διατηρήσει κρύους τους διακόπτες, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί μετά το σβήσιμο του φούρνου.

Μηχανική ασφάλεια για τα παιδιά

Η συσκευή διαθέτει εγκατεστημένη και ενεργοποιημένη ασφάλεια για την προστασία των παιδιών. Η ασφάλεια βρίσκεται ακριβώς κάτω από τον πίνακα διακοπτών του φούρνου, στη δεξιά πλευρά.



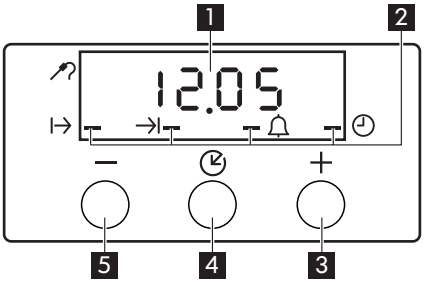
Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου με ενεργοποιημένη την ασφάλεια για τα παιδιά, τραβήξτε τη λαβή της ασφάλειας προς τα πάνω, όπως φαίνεται στην εικόνα.
Κλείστε την πόρτα του φούρνου χωρίς να τραβήξετε την ασφάλεια.



Για να αφαιρέσετε την ασφάλεια, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και ξεβιδώστε την χρησιμοποιώντας το κλειδί torx που παρέχεται στη συσκευασία του φούρνου.

Λειτουργίες χρόνου

Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
I→I	Διάρκεια μαγειρέματος	Για τη ρύθμιση του χρόνου λειτουργίας του φούρνου
→I	Τέλος μαγειρέματος	Για να ρυθμίσετε πότε θα απενεργοποιηθεί ο φούρνος
I→I →I	Συνδυασμός διάρκειας μαγειρέματος και Τέλος μαγειρέματος	Για να ρυθμίσετε την καθυστέρηση έναρξης λειτουργίας της συσκευής
🔔	Υπενθύμιση λεπτών	Για τη ρύθμιση ενός σύντομου χρόνου. Ηχεί ένα σήμα μετά το πέρας του χρόνου
🕒	Ρολόι	Για ρύθμιση της ώρας
🌡	Θερμόμετρο κρέατος	Μετράει τη θερμοκρασία στον πυρήνα κατά το ψήσιμο μεγαλύτερων κομματιών κρέατος



1 Ένδειξη ώρας και θερμοκρασίας θερμόμετρου κρέατος
2 Ενδείξεις λειτουργιών
3 Πλήκτρο " + "
4 Κουμπί επιλογής 🕒
5 Πλήκτρο " - "

Ρύθμιση των λειτουργιών ώρας

- Συνεχίστε να πατάτε το κουμπί επιλογής 🕒 μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη της λειτουργίας που θέλετε.
- Για να ρυθμίσετε ή να αλλάξετε την ώρα, χρησιμοποιήστε τα " + " / " - " στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, ο χρόνος ξεκινά να μετρά αντίστροφα.

Ακύρωση της λειτουργίας ρολογιού

Συνεχίστε να πατάτε το κουμπί επιλογής 🕒 μέχρι η ένδειξη λειτουργιών να δείχνει τη σωστή λειτουργία και πατήστε το κουμπί " - ". Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, η λειτουργία ρολογιού σβήνει.

Θερμόμετρο κρέατος 🌡

Ο θερμόμετρο κρέατος μετράει τη θερμοκρασία στον πυρήνα του κρέατος. Όταν το κρέας φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ορίσει, ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

ⓘ Συνιστάται να χρησιμοποιείτε μόνο το θερμόμετρο κρέατος που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Το θερμόμετρο κρέατος είναι θερμό! Κίνδυνος εγκαυμάτων! Προσέξτε όταν αφαιρείτε το άκρο και το φις του θερμόμετρου κρέατος.

1. Συνδέστε το φις του θερμομέτρου κρέατος στην πρίζα στο πλευρικό τοίχωμα του φούρνου.

2. Τοποθετήστε το αιχμηρό σημείο του θερμομέτρου κρέατος στο μέσο του κρέατος, όσο περισσότερο μπορείτε να το προχωρήσετε.
3. Συνεχίστε να πατάτε το κουμπί επιλογής μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη Θερμομέτρου κρέατος .
4. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά " + " / " - " για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα που θέλετε. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 30 °C έως 99 °C. Ανατρέξτε στις προτεινόμενες τιμές στον πίνακα.
5. Χρησιμοποιήστε τους διακόπτες για να ρυθμίσετε τη λειτουργία ψησίματος του φούρνου και τη θερμοκρασία.
6. Όταν το κρέας φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα που έχετε ορίσει, ο φούρνος σβήνει αυτόματα.
7. Αφαιρέστε το θερμόμετρο κρέατος.

Προτεινόμενες θερμοκρασίες πυρήνα	
50 °C	Σενιάν
60 °C	Μέτριο
70 °C	Καλά ψημένο

Στην περίπτωση που δεν έχει ψηθεί αρκετά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα και ορίστε υψηλότερη θερμοκρασία πυρήνα.

Απενεργοποίηση οθόνης

Με την απενεργοποίηση της ένδειξης της ώρας μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια.

1. Πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα " + " και " - " για 5 δευτερόλεπτα. Η οθόνη θα σβήσει.
2. Για να ενεργοποιήσετε την οθόνη, πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Μαγείρεμα στον ατμό

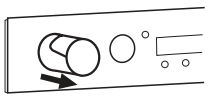
Γεμίζετε το δοχείο νερού κάθε φορά πριν να μαγειρέψετε στον ατμό. Η μέγιστη χωρητικότητα του δοχείου είναι 0,8 l. Επαρκεί για περίπου 40-45 λεπτά μαγειρέματος.
Για πληροφορίες σχετικά με το συνιστώμενο τύπο νερού, ανατρέξτε στην ενότητα "Τύποι νερού" στο κεφάλαιο "Φροντίδα και καθαρισμός".

Αν γεμίσετε το δοχείο με πολύ νερό, μια έξοδος ασφαλείας το αδειάζει στο κάτω μέρος του φούρνου. Σκουπίστε το νερό με ένα σφουγγάρι ή ένα πανί.

Ο ατμός αρχίζει να βγαίνει όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

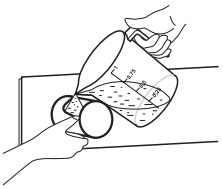
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Προσέξτε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου καθώς θα βγει αμέσως ο ατμός.

1



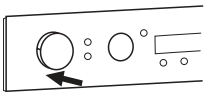
Αφαιρέστε το δοχείο νερού προς τα πάνω, όσο πηγαίνει.

2



Γεμίστε το δοχείο με νερό μέχρι να ανάψει η ένδειξη "Γεμάτο δοχείο".

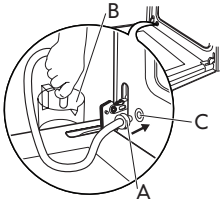
3



Πατήστε το δοχείο νερού πίσω στην αρχική του θέση.

1. Προετοιμάστε το φαγητό σε σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο και τοποθετήστε τα στη σχάρα στο 20 επίπεδο από τη βάση.
2. Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας για τη λειτουργία φούρνου στη θέση .
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 130 και 230 °C. Το μαγείρεμα στον ατμό δεν έχει καλά αποτελέσματα σε θερμοκρασίες πάνω από 230° C.
4. Αδειάστε το δοχείο νερού μετά από κάθε ψήσιμο με ατμό (ανατρέξτε στην ενότητα "Άδεισμα του δοχείου νερού")

Άδεισμα του δοχείου νερού



Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το άκρο του σωλήνα εξαγωγής νερού **(A)** στη βαλβίδα εξαγωγής νερού **(C)** . Η βαλβίδα εξαγωγής νερού βρίσκεται στην κάτω αριστερή γωνία του πλαισίου της πόρτας. Τοποθετήστε το άλλο άκρο του σωλήνα εξαγωγής νερού **(B)** σε ένα άδειο δοχείο.
Όταν έχει αποστραγγιστεί όλο το νερό, αφαιρέστε το σωλήνα εξαγωγής νερού από τη βαλβίδα εξαγωγής νερού.

Πίνακες μαγειρέματος

Βάρος (kg)	Φαγητό	Λειτουργία φούρνου	Επίπεδο	Θερμοκρασία φούρνου (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
1	Χοιρινό/Αρνί		2	180	100-110
1	Μοσχάρι/Βοδινό		2	190	70-100
1,2	Κοτόπουλο/Κουνέλι 1)		2	200	70-80
1,5	Πάπια		1	160	120-150
3	Χήνα		1	160	150-200
4	Γαλοπούλα		1	180	210-240
1	Ψάρι 1)		2	190	30-40
1	Γεμιστές πιπεριές, ντομάτες/Ψητές πατάτες 1)		2	175	50-70

Βάρος (kg)	Φαγητό	Λειτουργία φούρνου	Επίπεδο	Θερμοκρασία φούρνου (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
	Λαχανικά		2	175	25-35
	Κέικ		2	160	45-55
1	Πίτες 1)		2	160	80-100
	Μπισκότα		3	140	25-35
2	Λαζάνια		2	180	45-60
1	Λευκό ψωμί 1)		2	190	50-60
1	Πίτσα		1	190	25-35

1) Ανάλογα με το χρόνο μαγειρέματος που αναφέρεται στον πίνακα, θα χρειαστεί να γεμίσετε το δοχείο μετά από περίπου 40-45 λεπτά μαγειρέματος. Όταν το δοχείο νερού είναι άδειο, θα ανάψει η ένδειξη "Άδειο δοχείο" (Ανατρέξτε στην ενότητα "Περιγραφή προϊόντος").

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Μην απλώνετε στο φούρνο αλουμινόχαρτο και μην τοποθετείτε σκεύη ή ταψιά ψησίματος στο κάτω μέρος του φούρνου. Η θερμότητα που συσσωρεύεται μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σμάλτο του φούρνου.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Όλα τα ψησίματα πρέπει να γίνονται με την πόρτα κλειστή. Απαιτείται προσοχή κατά το άνοιγμα της πόρτας. Μην αφήνετε την πόρτα να ανοίξει και να πέσει - στηρίξτε την πόρτα από τη λαβή της μέχρι να ανοίξει πλήρως.

Φροντίδα και καθάρισμα

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Μην καθαρίζετε τη συσκευή με συσκευές καθαρισμού με ατμό ή υψηλή πίεση για λόγους ασφαλείας.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Διατηρείτε τη συσκευή διαρκώς καθαρή. Η συσσώρευση λίπους ή υπολειμμάτων τροφίμων μπορεί να οδηγήσει στην πρόκληση πυρκαγιάς, ειδικά στο ταψί για τα λίπη.

Εξωτερική πλευρά συσκευής

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και σαπούνι.
- Για μεταλλικές προσόψεις, χρησιμοποιήστε κοινά καθαριστικά.
- Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα και σκληρά σφουγγάρια.

Εσωτερικό φούρνου

- Ενεργοποιήστε το λαμπτήρα του φούρνου πριν από τον καθαρισμό.
- Καθαρίστε το φούρνο με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και σαπούνι και αφήστε τον να στεγνώσει.

Αξεσουάρ

Καθαρίστε όλα τα συρόμενα εξαρτήματα με μαλακό πανί, ζεστό νερό και σαπούνι (σχάρα, ταψί ψησίματος, οδηγοί στήριξης σχαρών, κλπ.) μετά από κάθε χρήση και στεγνώστε τα καλά. Μουσκέψτε τα για σύντομο διάστημα για πιο εύκολο καθαρισμό.

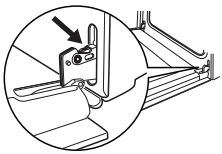
Καθαρισμός πόρτας φούρνου

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο υαλοπίνακες που είναι τοποθετημένοι ο ένας πίσω από τον άλλο. Για πιο εύκολο καθαρισμό, αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου και τους εσωτερικούς υαλοπίνακες.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Η πόρτα του φούρνου μπορεί να κλείσει ξαφνικά, εάν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε τους εσωτερικούς υαλοπίνακες όταν η πόρτα είναι συναρμολογημένη.

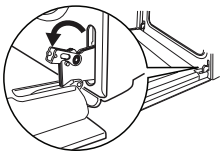
Αφαίρεση πόρτας φούρνου και υαλοπινάκων

1



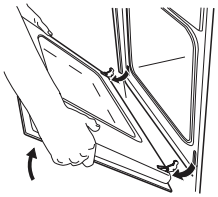
Ανοίξτε πλήρως την πόρτα και κρατήστε τους δύο μεντεσέδες της πόρτας.

2



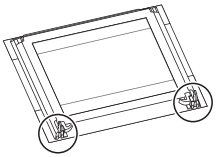
Ανασηκώστε και περιστρέψτε τους μοχλούς πάνω στους δύο μεντεσέδες.

3



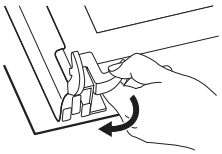
Κλείστε την πόρτα του φούρνου στην πρώτη θέση ανοίγματος (περίπου. 45°). Στη συνέχεια, τραβήξτε την προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την υποδοχή της.

4



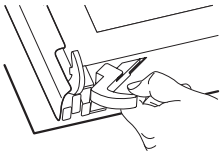
Τοποθετήστε την πόρτα σε μια σταθερή επιφάνεια και καλύψτε την με ένα μαλακό πανί.

5

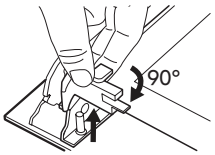


Απασφαλίστε το σύστημα ασφάλισης, για να αφαιρέσετε τον εσωτερικό υαλοπίνακα.

6

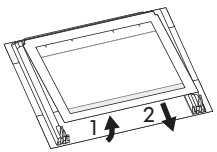


7



Περιστρέψτε τους 2 συνδετήρες κατά 90° και αφαιρέστε τους από τις υποδοχές τους.

8



Ανασηκώστε και αφαιρέστε προσεκτικά τους υαλοπίνακες.

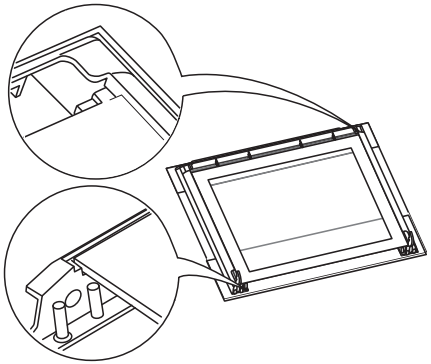
Καθαρίστε τους υαλοπίνακες με νερό και σαπούνι. Στεγνώστε τους προσεκτικά.

Τοποθέτηση της πόρτας και του υαλοπίνακα

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε τους υαλοπίνακες και την πόρτα του φούρνου. Για το σκοπό αυτό, ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.

Ο εσωτερικός υαλοπίνακας πρέπει να συναρμολογείται με το διακοσμητικό πλαίσιο (επικάλυψη) προς την εξωτερική πλευρά του φούρνου. Για να ελέγξετε πως έχετε εκτελέσει την παραπάνω λειτουργία σωστά, απλά περάστε τα δάκτυλά σας πάνω από την επιφάνεια του εσωτερικού υαλοπίνακα. Αν ο υαλοπίνακας έχει συναρμολογηθεί σωστά, η επιφάνεια του θα πρέπει να είναι λεία.

Τοποθετήστε τον εσωτερικό υαλοπίνακα στη δεξιά υποδοχή όπως φαίνεται παρακάτω.



Καθαρισμός του δοχείο νερού

Είναι φυσιολογικό να σχηματιστούν επικαθήσεις αλάτων στο φούρνο σας, μετά από περίπου 6 μήνες λειτουργίας.

Για να το αποτρέψετε αυτό, καθαρίζετε τα τμήματα του φούρνου που δημιουργούν τον ατμό. Αδειάζετε το δοχείο μετά από κάθε μαγείρεμα στον ατμό.

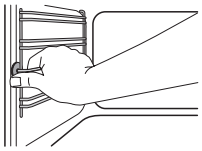
1. Γεμίστε το δοχείο νερού με 0,8 l νερού και δύο κουταλιές κιτρικού οξέος. Σβήστε το φούρνο και περιμένετε για περίπου 60 λεπτά.
2. Ανάψτε το φούρνο και επιλέξτε τη λειτουργία ατμού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 130 και 230 °C. Σβήστε τον μετά από 20-25 λεπτά και αφήστε τον να κρυώσει.
3. Ξεπλύνετε μερικές φορές το δοχείο νερού και καθαρίστε τις επικαθήσεις που απομένουν στο εσωτερικό του φούρνου με ένα πανάκι.

Τύποι νερού	
Μαλακό νερό με χαμηλή περιεκτικότητα σε άλατα	Συνιστώμενο. Μειώνει τους κύκλους καθαρισμού (για παράδειγμα, μια φορά κάθε 100, 150 χρήσεις)
Βρύσης	Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε αν η παροχή νερού έχει συσκευή εξαγνισμού ή γλύκανσης του νερού
Σκληρό νερό με μεγάλη περιεκτικότητα σε άλατα	Δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής, ωστόσο αυξάνει τους κύκλους καθαρισμού

Πλευρικές σχάρες

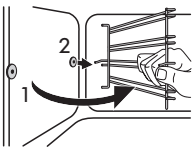
Για να καθαρίσετε τα πλευρικά τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, αφαιρέστε τις πλευρικές σχάρες.

1



Τραβήξτε τις σχάρες μακριά από το τοίχωμα του φούρνου στο μπροστινό μέρος.

2



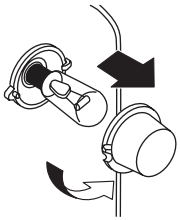
Στη συνέχεια, ξεκρεμάστε τις σχάρες στο πίσω μέρος.

Για να τοποθετήσετε ξανά τις πλευρικές σχάρες, ακολουθήστε τις οδηγίες αντίστροφα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ Οι στρογγυλεμένες άκρες των ράβδων οδήγησης θα πρέπει να δείχνουν προς τα εμπρός.

Αλλαγή λαμπτήρα φούρνου και καθαρισμός γυάλινου καλύμματος

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Πριν να αλλάξετε το λαμπτήρα του φούρνου (ανατρέξτε στην ενότητα "Περιγραφή προϊόντος"), απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την ηλεκτρική τροφοδοσία.



1. Περιστρέψτε το γυάλινο κάλυμμα αριστερόστροφα και αφαιρέστε το. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
2. Εάν απαιτείται, αντικαταστήστε τον παλιό λαμπτήρα του φούρνου με ένα ανθεκτικό στη θερμότητα λαμπτήρα φούρνου 15/25 watt, 230V (50Hz), 300 °C (τύπος σύνδεσης: E14).
3. Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.

Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Επίλυση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί	Δεν έχουν πραγματοποιηθεί οι απαραίτητες ρυθμίσεις	Ελέγξτε εάν έχει επιλεγεί μια ρύθμιση λειτουργίας ψησίματος και θερμοκρασίας
Ο φούρνος δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι σωστά συνδεδεμένη και δεν παρέχεται ρεύμα στο φούρνο	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη και εάν παρέχεται ρεύμα στο φούρνο
Η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας δεν ανάβει	Δεν έχουν πραγματοποιηθεί οι απαραίτητες ρυθμίσεις	Επιλέξτε μια ρύθμιση λειτουργίας ψησίματος και θερμοκρασίας
Ο λαμπτήρας του φούρνου δεν λειτουργεί	Ο λαμπτήρας του φούρνου έχει καεί	Αντικαταστήστε το λαμπτήρα του φούρνου
Υπάρχει νερό μέσα στο φούρνο	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο δοχείο	Σβήστε το φούρνο και σκουπίστε το νερό με ένα πανί ή ένα σφουγγάρι
Δε λειτουργεί το μαγείρεμα με ατμό	Επικαθήσεις αλάτων έχουν αποφράξει την οπή	Ελέγξτε την οπή εισαγωγής ατμού. Αφαιρέστε τις επικαθήσεις αλάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Επίλυση
Στο φαγητό και το θάλαμο του φούρνου συσσωρεύονται ατμοί και υγρασία	Έχετε αφήσει πιάτα μέσα στο φούρνο για μεγάλο χρονικό διάστημα	Μην αφήνετε πιάτα στο φούρνο για διάστημα άνω των 15-20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψησίματος
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "12.00" και η λυχνία LED του ρολογιού αναβοσβήνει	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε ξανά την ώρα
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη F11	Το φις του θερμομέτρου κρέατος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην υποδοχή	Τοποθετήστε το φις του θερμομέτρου στην υποδοχή που βρίσκεται στο πλευρικό τοίχωμα του φούρνου μέχρι τέρμα

Εάν υπάρχει κάποια βλάβη, προσπαθήστε αρχικά να αποκαταστήσετε μόνοι σας το πρόβλημα. Εάν κάτι τέτοιο δεν είναι δυνατό, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας ή με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ⓘ Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής ή εκτέλεσης της εγκατάστασης από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό, η επίσκεψη του τεχνικού του κέντρου εξυπηρέτησης πελατών ή του προμηθευτή χρεώνεται κανονικά ακόμη και κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Διαστάσεις (εσωτερικές)	Πλάτος Ύψος Βάθος	395 335 400
Ωφέλιμος όγκος	53 lt	
Εμβαδόν μεγαλύτερου ταψιού ψησίματος (καθαρή επιφάνεια)	1.130 cm²	
Κάτω αντίσταση φούρνου	1000 W	
Πάνω αντίσταση	800 W	
Πάνω και κάτω αντίσταση φούρνου	1800 W	
Πλήρης λειτουργία γκριλ	2450 W	
Γκριλ και θερμός αέρας	1650 W	
Ψήσιμο με αέρα	2025 W	
Πίτσα	2675 W	
Λειτουργία Ατμός	2825 W	
Λαμπτήρας φούρνου	25 W	
Μοτέρ ανεμιστήρα θερμού αέρα	25 W	
Ανεμιστήρας ψύξης	25 W	

Συνολική κατανάλωση [1)]	2825 W
Αριθμός λειτουργιών	9
Κατανάλωση ενέργειας	0,78 kWh
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο και κάτω αντίσταση	0,79 kWh
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο πεπιεσμένου θερμού αέρα	0,78 kWh

1) Πληροφορίες σχετικά με την ηλεκτρική σύνδεση, την τάση και τη συνολική ισχύ παρέχονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών (ανατρέξτε στην ενότητα "Περιγραφή προϊόντος").

Εγκατάσταση

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ** Ανατρέξτε στις οδηγίες συναρμολόγησης για την εγκατάσταση.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από εκπαιδευμένα και εξουσιοδοτημένα άτομα. Αν δεν την παραπέμψετε σε εκπαιδευμένο και εξουσιοδοτημένο άτομο, ακυρώνεται η εγγύηση αν προκληθεί ζημιά.

- Πριν να εντοιχίσετε τη συσκευή στο ντουλάπι της κουζίνας, βεβαιωθείτε πως είναι κατάλληλες οι διαστάσεις της υποδοχής.
- Βεβαιωθείτε πως στην εγκατάσταση υπάρχει προστασία από την ηλεκτροπληξία.
- Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, όλα τα εξαρτήματα που παρέχουν προστασία από ηλεκτροπληξία πρέπει να στερεώνονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή τους χωρίς εργαλεία.
- Η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί με το πίσω ή το πλευρικό τοίχωμα κοντά σε συσκευές ή τοίχους που βρίσκονται πιο ψηλά. Η άλλη πλευρά πρέπει να τοποθετηθεί κοντά στο έπιπλο με το ίδιο ύψος.
- Η εντοιχιζόμενη μονάδα πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις σταθερότητας του προτύπου DIN 68930.
- Οι εντοιχιζόμενοι φούρνοι και επιφάνειες μαγειρέματος διαθέτουν ειδικά συστήματα σύνδεσης. Για λόγους ασφάλειας, πρέπει να συνδυάζονται μόνο συσκευές του ίδιου κατασκευαστή.

Ηλεκτρική σύνδεση

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από εκπαιδευμένο και εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

- Ο κατασκευής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης αυτών των προφυλάξεων ασφαλείας.
- Γειώστε τη συσκευή σύμφωνα με τις προφυλάξεις ασφαλείας.
- Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τάση και ο τύπος ισχύος που αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών αντιστοιχούν στην τάση και την ισχύ του τοπικού ηλεκτρικού δικτύου.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας χωρίς φις.

- Όλα τα ηλεκτρικά εξαρτήματα πρέπει να εγκαθίστανται ή να αντικαθίστανται από τον τεχνικό του κέντρου εξυπηρέτησης πελατών ή άλλο εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία από την ηλεκτροπληξία.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα, αντάπτορες και καλώδια επέκτασης. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερη πρόσβαση στο φις μετά την εγκατάσταση.
- Μην τραβάτε το καλώδιο για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο χρησιμοποιώντας μια διάταξη που επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση της συσκευής από το ηλεκτρικό δίκτυο, με εύρος ανοίγματος επαφών τουλάχιστον 3 mm, π.χ. αυτόματοι διακόπτες προστασίας γραμμής, διακόπτες διαρροής γείωσης ή ασφάλειες.

CE

Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις οδηγίες της ΕΟΚ.

Περιβαλλοντικά θέματα

Το σύμβολο στο προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μ εταχειρίζεστε το προϊόν αυτό ως οικιακό απόρριμμα . Αντιθέτως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

Υλικά συσκευασίας

Τα υλικά που φέρουν το σύμβολο ♺ είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε της συσκευασία σε κατάλληλους κάδους συλλογής για να την ανακυκλώσετε.

Πριν την απόρριψη της συσκευής

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για την απόρριψη της συσκευής:

- Βγάλτε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και απορρίψτε το.
- Απορρίτε το μάνταλο της πόρτας. Κατά αυτόν τον τρόπο, φροντίζετε να μην παγιδευτούν παιδιά μέσα στη συσκευή. Κίνδυνος ασφυξίας.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ

Για πόσο χρόνο ισχύει η εγγύηση ΙΚΕΑ;

Αυτή η εγγύηση ισχύει για πέντε (5) έτη από την αρχική ημερομηνία αγοράς της συσκευής σας στην ΙΚΕΑ, με εξαίρεση τις συσκευές που ονομάζονται LAGAN όπου ισχύει εγγύηση μόνο δύο (2) ετών. Ως αποδεικτικό αγοράς απαιτείται η αρχική απόδειξη πώλησης. Αν στο πλαίσιο της εγγύησης γίνουν εργασίες επισκευής, δεν παρατείνεται η χρονική διάρκεια της εγγύησης για τη συσκευή, ούτε για τα νέα εξαρτήματα.

Ποιες συσκευές δεν καλύπτονται με την εγγύηση πέντε (5) ετών της ΙΚΕΑ;

Η σειρά συσκευών με το όνομα LAGAN και όλες οι συσκευές που αγοράστηκαν στην ΙΚΕΑ πριν από την 1η Αυγούστου 2007.

Ποιος θα πραγματοποιήσει την επισκευή;

Ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ θα μεριμνήσει για την επισκευή μέσω του εξουσιοδοτημένου δικτύου συνεργατών τεχνικής εξυπηρέτησης.

Τι καλύπτεται από αυτή την εγγύηση;

Η εγγύηση καλύπτει προβλήματα της συσκευής, τα οποία έχουν προκληθεί από προβληματική κατασκευή ή αστοχίες υλικών από την ημερομηνία αγοράς από την ΙΚΕΑ. Αυτή η εγγύηση ισχύει μόνο για οικιακή χρήση της συσκευής. Οι εξαιρέσεις προσδιορίζονται στο τμήμα με τον τίτλο "Τι δεν καλύπτεται από αυτήν την εγγύηση;" Κατά τη διάρκεια της εγγύησης, το κόστος για την αποκατάσταση του προβλήματος π.χ. επισκευές, ανταλλακτικά, εργατικά και μεταφορά θα καλύπτονται, με την προϋπόθεση ότι η πρόσβαση στη συσκευή δεν απαιτεί ειδικές δαπάνες και ότι το ελάττωμα σχετίζεται με προβληματική κατασκευή ή αστοχία υλικών που καλύπτονται από την εγγύηση. Υπό αυτές τις προϋποθέσεις εφαρμόζονται οι οδηγίες της ΕΕ (Αρ. 99/44/ΕΚ) και οι αντίστοιχες εθνικές διατάξεις. Τα εξαρτήματα που αντικαθιστώνται περιέρχονται στην ιδιοκτησία της ΙΚΕΑ

Τι θα κάνει η ΙΚΕΑ για να διορθώσει το πρόβλημα;

Ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ θα εξετάσει το προϊόν και θα αποφασίσει, κατά την αποκλειστική διακριτική του ευχέρεια, αν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση. Εφόσον αυτό κριθεί ότι καλύπτεται, ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης τεχνικής εξυπηρέτησης, θα προβεί στη συνέχεια, κατά την αποκλειστική διακριτική του ευχέρεια, είτε στην επισκευή του προβληματικού προϊόντος, είτε στην αντικατάστασή του με άλλο ίδιο ή αντίστοιχο προϊόν.

Τι δεν καλύπτεται από αυτήν την εγγύηση;

- Η φυσιολογική φθορά.
- Η εσκεμμένη ή από αμέλεια φθορά, η βλάβη που προκλήθηκε από τη μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, από εσφαλμένη εγκατάσταση ή από σύνδεση σε εσφαλμένη ηλεκτρική τάση, η φθορά που προκαλείται από χημική ή ηλεκτροχημική αντίδραση, η σκουριά, η διάβρωση ή η φθορά από νερό, η οποία περιλαμβάνει ενδεικτικά την υπερβολική σκληρότητα νερού, η φθορά που προκαλείται από μη φυσιολογικές περιβαλλοντικές συνθήκες.
- Τα αναλώσιμα μεταξύ των οποίων οι μπαταρίες και οι λαμπτήρες.
- Τα μη λειτουργικά και τα διακοσμητικά μέρη τα οποία δεν επηρεάζουν την κανονική χρήση της συσκευής, καθώς και οι γρατσουνιές και οι τυχόν χρωματικές διαφορές.
- Η ακούσια φθορά που προκαλείται από ξένα αντικείμενα ή ουσίες και ο καθαρισμός ή η απόφραξη των φίλτρων, των συστημάτων αποστράγγισης ή των θηκών σαπουνιού.
- Η φθορά στα παρακάτω μέρη: υαλοκεραμική επιφάνεια, βοηθητικά εξαρτήματα, καλάθια για μαχαιροπίρουνα και πιατικά, σωλήνες παροχής και αποστράγγισης, στοιχεία στεγανοποίησης, λαμπτήρες και καλύμματα λαμπτήρων, οθόνες, διακόπτες, κελύφη και τμήματα κελυφών. Από αυτές τις φθορές εξαιρούνται όσες αποδεικνύεται ότι έχουν προκληθεί από σφάλματα της παραγωγής.
- Οι περιπτώσεις όπου δε διαπιστώθηκε πρόβλημα κατά την επίσκεψη τεχνικού.
- Οι επισκευές που δεν πραγματοποιούνται από τους διορισμένους μας παρόχους τεχνικής εξυπηρέτησης και/ή εξουσιοδοτημένο συνεργάτη τεχνικής εξυπηρέτησης ή στις οποίες δεν χρησιμοποιήθηκαν γνήσια ανταλλακτικά.
- Οι επισκευές που προκαλούνται από εγκατάσταση που είναι προβληματική ή δεν τηρεί τις προδιαγραφές.
- Η χρήση της συσκευής σε μη οικιακό περιβάλλον δηλ. η επαγγελματική χρήση.
- Ζημιές λόγω μεταφοράς. Εάν ένας πελάτης μεταφέρει το προϊόν στο σπίτι του ή σε άλλη διεύθυνση, η ΙΚΕΑ δεν είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές που θα προκληθούν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η ΙΚΕΑ μεταφέρει το προϊόν στη διεύθυνση παράδοσης του πελάτη, τότε τυχόν ζημιές που θα προκληθούν στο προϊόν κατά τη μεταφορά καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.

- Κόστος αρχικής εγκατάστασης της συσκευής IKEA. Ωστόσο, εάν ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της IKEA ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής επισκευάσει ή αντικαταστήσει τη συσκευή βάσει των όρων της παρούσας εγγύησης, ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής θα εγκαταστήσει ξανά την επισκευασμένη συσκευή ή θα εγκαταστήσει τη συσκευή αντικατάστασης, εάν απαιτείται.

Αυτός ο περιορισμός δεν ισχύει σε περίπτωση εργασιών, χωρίς τεχνικό πρόβλημα, από εξουσιοδοτημένο ειδικό, ο οποίος χρησιμοποιεί δικά μας γνήσια ανταλλακτικά για να προσαρμόσει τη συσκευή στις τεχνικές προδιαγραφές ασφάλειας άλλης χώρας της ΕΕ.

Πώς ισχύει η εθνική νομοθεσία

Η εγγύηση της IKEA σας παραχωρεί ιδιαίτερα νομικά δικαιώματα, τα οποία καλύπτουν ή υπερκαλύπτουν όλες τις εθνικές νομικές απαιτήσεις που ενδεχομένως να διαφοροποιούνται από χώρα σε χώρα.

Πεδίο ισχύος

Για συσκευές που αγοράστηκαν σε μία χώρα της ΕΕ και μεταφέρθηκαν σε άλλη χώρα της ΕΕ, οι υπηρεσίες θα παρέχονται στο πλαίσιο των όρων εγγύησης που ισχύουν στη νέα χώρα. Η υποχρέωση για εκτέλεση υπηρεσιών στο πλαίσιο της εγγύησης υφίσταται μόνο εφόσον:

- η συσκευή τηρεί και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της χώρας στην οποία υποβάλλεται η αξίωση εγγύησης,
- η συσκευή τηρεί και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις Οδηγίες Συναρμολόγησης και τις Πληροφορίες Ασφαλείας του Εγχειριδίου Χρήστη.

Αποκλειστική υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση για συσκευές IKEA:

Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση της IKEA για:

1. να υποβάλλετε αξίωση στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης,
2. να ζητήσετε διευκρινίσεις για την εγκατάσταση της συσκευής IKEA στο έπιπλο κουζίνας IKEA. Η τεχνική εξυπηρέτηση δε θα παράσχει διευκρινίσεις σχετικά με:
   – τη συνολική εγκατάσταση της κουζίνας της IKEA,
   – τις συνδέσεις στις παροχές ενέργειας: ηλεκτρικού ρεύματος (εφόσον η συσκευή παρέχεται χωρίς ρευματολήπτη και καλώδιο), νερού και αερίου καθώς αυτές πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό.
3. να ζητήσετε διευκρινίσεις για το εγχειρίδιο χρήστη και για τις προδιαγραφές της συσκευής της IKEA.

Για να εξασφαλιστεί ότι σας παρέχουμε την καλύτερη δυνατή υποστήριξη, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις Οδηγίες Συναρμολόγησης και/ή την ενότητα του Εγχειριδίου Χρήστη του παρόντος φυλλαδίου προτού επικοινωνήσετε μαζί μας.

Πώς να επικοινωνήσετε μαζί μας αν χρειαστείτε τις υπηρεσίες μας

Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου για μια πλήρη λίστα των επιλεγμένων παροχέων υπηρεσιών της IKEA και των σχετικών τηλεφωνικών αριθμών σε κάθε χώρα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ Προκειμένου να σας προσφέρουμε γρήγορη εξυπηρέτηση, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τους αριθμούς τηλεφώνου που αναγράφονται στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου. Πάντα να ανατρέχετε στους αριθμούς που αναγράφονται στο φυλλάδιο της εκάστοτε συσκευής για την οποία χρειάζεστε βοήθεια. Πριν μας καλέσετε, φροντίστε να έχετε πρόχειρο τον αριθμό είδους IKEA (8-ψήφιος κωδικός) της συσκευής για την οποία θέλετε βοήθεια.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΩΛΗΣΗΣ! Αποτελεί τη δική σας απόδειξη αγοράς και είναι απαραίτητη για να ισχύσει η εγγύηση. Μην ξεχνάτε ότι η απόδειξη αναφέρει επίσης το όνομα και τον αριθμό είδους ΙΚΕΑ (8-ψήφιος κωδικός) για κάθε μία από τις συσκευές που αγοράσατε.

Χρειάζεστε περισσότερη βοήθεια;
Για επιπλέον ερωτήσεις που δεν αφορούν την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του πλησιέστερου καταστήματος ΙΚΕΑ. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο της συσκευής πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Inhoud

Veiligheidsinformatie	56	Problemen oplossen	66
Beschrijving van het product	57	Technische gegevens	67
Voor het eerste gebruik	58	Montage	68
Dagelijks gebruik	58	Aansluiting aan het elektriciteitsnet	68
Bereiding met stoom	62	Milieubescherming	69
Bereidingstabel	63	IKEA GARANTIE	70
Onderhoud en reiniging	64		

Wijzigingen voorbehouden

Veiligheidsinformatie

ⓘ Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, zelfs wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Correct gebruik

- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkoppervlak of een vlak om iets op te bergen.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic folie, plastic, aluminium) in of in de buurt van het apparaat.
- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van het apparaat Laat de contacten niet in aanraking komen met of onder de hete ovendeur komen.
- Bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in de oven nadat u klaar bent met de bereiding, omdat het vocht het email kan beschadigen of in de inbouwmeubels kan dringen.
- Voer niet eigenhandig reparaties uit om letsel en schade aan het apparaat te voorkomen. Neem altijd contact op met uw plaatselijke Klantenservice.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken, waardoor het glas zou kunnen breken.

ⓘ **Opmerking over de emaillaag**
Kleurveranderingen van de emaillaag van de oven als gevolg van het gebruik zijn niet van invloed op de deugdelijkheid van het apparaat. Dit zijn derhalve geen gebreken in de zin van het recht op garantie.

Veiligheid van kinderen

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door volwassenen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Er bestaat een gevaar voor verstikking.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de deur open is.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit onder toezicht gebeurt van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of tenzij zij van een dergelijke persoon instructie hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.
- Gevaar voor brandwonden! De binnenkant van de oven wordt heet tijdens gebruik.

- Ga altijd achteruit als u de ovendeur tijdens de bereiding of op het eind van de bereiding opent, zodat eventuele stoom of hitte kan ontsnappen.

Installatie

- Controleer of het apparaat niet beschadigd is tijdens het transport. Sluit een beschadigd apparaat niet aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Dit apparaat mag alleen gerepareerd worden door een erkende servicemonteur. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
- Verander de specificaties van dit product niet en wijzig het niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.

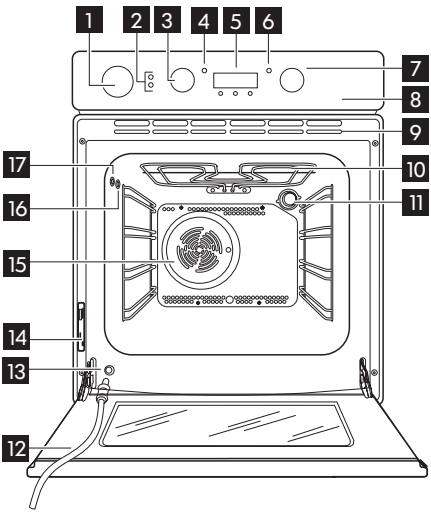
⚠ **Waarschuwing!** Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

Informatie over acrylamide

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen, met name in producten die zetmeel bevatten, een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

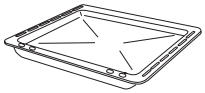
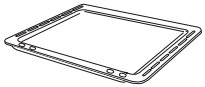
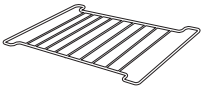
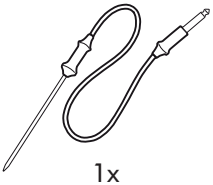
Beschrijving van het product

Algemeen overzicht

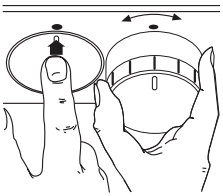


1 Waterreservoir
2 Indicatielampjes waterreservoir
3 Temperatuurknop
4 Temperatuurlampje
5 Elektronische timer
6 Stroomlampje
7 Bedieningsknop voor de ovenfunctie
8 Bedieningspaneel
9 Luchtopeningen voor koelventilator
10 Grill
11 Ovenlampje
12 Waterafvoerslang
13 Waterafvoerklep
14 Typeplaatje
15 Ventilator
16 Stoomtoevoeropening
17 Aansluiting vleesthermometer

Ovenaccessoires

Braadslede	Bakplaat	Rooster	Vleesthermometer
			
1x	1x	1x	1x

Uittrekbare bedieningsknoppen



De oven is uitgerust met uittrekbare bedieningsknoppen. U kunt de uittrekbare bedieningsknoppen in het bedieningspaneel laten verzinken als de oven uitstaat.
Draai de uittrekbare bedieningsknoppen naar rechts om de temperatuur en de ovenfunctie in te stellen.

Voor het eerste gebruik

ⓘ Verwijder al het verpakkingsmateriaal binnenin en aan de buitenkant van de oven, voordat u de oven in gebruik neemt. Verwijder niet het typeplaatje.

Wanneer u het apparaat op de netvoeding aansluit of na een stroomstoring gaat het symbool van de tijdfunctie automatisch knipperen. Gebruik de " **+** " of " **-** " toets om de huidige tijd in te stellen. Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.
Als de tijd van de dag niet is ingesteld, werkt het apparaat niet.

Eerste reiniging

Reinig het apparaat voor het eerste gebruik. Reinig de accessoires en de binnenkant van de oven met een zachte doek en een warm sopje.

Verwarm de oven hierna zonder voedsel erin.

Voorverwarmen

Zet de functieknop van de oven op de stand ⊟ en laat de oven 45 minuten werken op de maximale temperatuur, om eventuele restanten van het oppervlak weg te branden. De accessoires kunnen heter worden dan bij normaal gebruik. Tijdens deze periode kunt u een bepaalde geur ruiken. Dit is normaal. Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is.

Dagelijks gebruik

Het apparaat inschakelen

Stel de ovenfunctie en de temperatuur in.

De ovenfunctie instellen
Draai de functieknop van de oven (zie "Productbeschrijving").

De temperatuur instellen
Draai de temperatuurknop (zie "Productbeschrijving"). U kunt de temperatuur instellen tussen de 50 °C en 250 °C.

Het apparaat uitschakelen
Draai de temperatuur- en functieknoppen in de UIT-stand.

Ovenfuncties

Ovenfunctie	Toepassing
0	UIT-stand
	Ovenlampje - brandt ook als er geen functie is ingeschakeld.
	Boven- en onderwarmte - verwarmt de oven met zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement. Voor bakken en braden op één ovenniveau.
	Bovenwarmte - verwarmt alleen vanaf de bovenkant van de oven. Voor het afbakken van gare gerechten.
	Onderwarmte - verwarmt alleen vanaf de onderkant van de oven. Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem.
	Grote grill - het gehele grillelement wordt ingeschakeld. Voor het grillen van plat voedsel in grotere hoeveelheden. Voor het maken van toast.
	Grillen met hetelucht - het grillelement en de ovenventilator werken afwisselend, zodat de hete lucht rond het voedsel circuleert. Voor het vakken van grote stukken vlees. Gebruik deze functie niet bij temperaturen van hoger dan 200°C.
	Hetelucht - voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
	Ontdooien - voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De temperatuurknop moet in de uit-stand staan.
	Pizza - het onderste element geeft directe warmte af voor de onderkant van de pizza-, quiche- of taartbodem, terwijl de ventilator de lucht rond het beleg of de taartvullingen laat circuleren.
	Bereiden met stoom - voor het bakken, braden en het opwarmen van ingevroren of gekoeld voedsel. Ook voor het bereiden van fruit, groenten, vis, aardappelen, rijst en pasta.

Stroomlampje
Het stroomlampje (zie "Productbeschrijving") gaat branden als de bedieningsknop van de oven wordt ingesteld.

Temperatuurlampje
Het temperatuurlampje (zie "Productbeschrijving") gaat branden als de oven bezig is met verwarmen. Het gaat uit als de oven de juiste temperatuur heeft bereikt. Het gaat vervol-

gens aan en uit om aan te geven dat de temperatuur wordt aangepast.

Veiligheidsthermostaat

Om te voorkomen dat de oven oververhit raakt (door onjuist gebruik van het apparaat of vanwege defecte onderdelen), is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die indien nodig de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.
Als de veiligheidsthermostaat niet werkt, probeer hem dan niet zelf te repareren. Neem contact op met de Klantenservice.

Indicatielampje "Reservoir vol"

Het indicatielampje geeft aan dat de oven gereed is voor bereiding met stoom.

Indicatielampje "Reservoir leeg"

Het indicatielampje geeft aan dat het reservoir leeg is en dat u dit bij moet vullen.
Zie voor meer informatie "Bereiden met stoom".

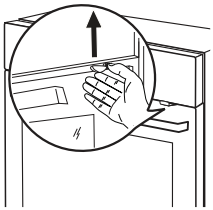
De indicatielampjes voor bereiding met stoom gaan alleen branden als u de stoomfunctie instelt.

Koelventilator

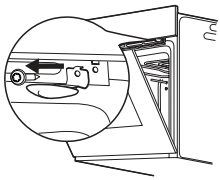
De koelventilator (niet zichtbaar) houdt het voorpaneel, de knoppen en de handgreep van de ovendeur koel. Wanneer de oven aanstaat, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld. Er wordt warme lucht uit de luchtopeningen naast de handgreep van de ovendeur geblazen. Om de bedieningsknoppen koel te houden kan de koelventilator blijven draaien nadat de oven is uitgeschakeld.

Mechanisch kinderslot

Het apparaat wordt geleverd met een vast en ingeschakeld kinderslot. Dit bevindt zich net onder het bedieningspaneel van de oven, aan de rechterkant.



Om de deur van de oven te openen als het kinderslot geplaatst is, trekt u de handgreep van het kinderslot omhoog, zoals weergegeven op de tekening.
Sluit de ovendeur zonder aan het kinderslot te trekken.

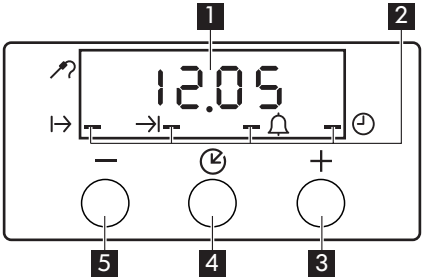


Om het kinderslot te verwijderen opent u de ovendeur en schroeft u het los met een torsiesleutel, die bijgeleverd is in de zak met installatieonderdelen bij de oven.

Klokfuncties

Symbool	Functie	Beschrijving
I→I	Bereidingsduur	Om in te stellen hoelang de oven gebruikt moet worden
→I	Einde bereiding	Om in te stellen wanneer de oven uitgeschakeld moet worden
I→I →I	Combinatie van Bereidingsduur en Einde bereiding	Om de start van de oven uit te stellen

Symbool	Functie	Beschrijving
	Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal
	Klok	Om de tijd van de dag in te stellen
	Vleesthermometer	Meet de kerntemperatuur tijdens het braden van grotere stukken vlees



1 Display voor de tijd en temperatuur van de vleesthermometer
2 Functie-indicatielampjes
3 Toets " + "
4 Keuzetoets
5 Toets " - "

De klokfuncties instellen

- Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.
- Gebruik " + " / " - " in de volgende 5 seconden om de tijd in te stellen of te wijzigen. Daarna begint de ingesteld tijd te lopen.

De klokfunctie annuleren

Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje brandt en druk op de " - " toets. Na een paar seconden gaat de klokfunctie uit.

Vleesthermometer

De vleesthermometer meet de kerntemperatuur van het vlees. De oven wordt automatisch uitgeschakeld als het vlees de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

U wordt vriendelijk verzocht alleen de aanbevolen vleesthermometer\ voor dit apparaat te gebruiken.

Waarschuwing! De vleesthermometer is heet! Gevaar voor brandwonden! Wees voorzichtig bij het verwijderen van de punt en de stekker van de vleesthermometer.

1. Steek de stekker van de vleesthermometer in de aansluiting in de zijwand van de oven.
2. Steek de vleesthermometer zo ver mogelijk in het midden van het vlees.
3. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het indicatielampje Vleesthermometer gaat knipperen.
4. Gebruik de " + " / " - " toetsen om de gewenste kerntemperatuur in te stellen. U kunt de temperatuur instellen van 30 °C tot 99 °C.
   Zie de aanbevolen waarden in de tabel.
5. Gebruik de bedieningsknoppen om de gewenste bereidingsfunctie en temperatuur in te stellen.
6. Wanneer het vlees de gewenste kerntemperatuur heeft bereikt, wordt de oven automatisch uitgeschakeld.
7. Verwijder de vleesthermometer.

Aanbevolen kerntemperaturen	
50 °C	Rood
60 °C	Rosé
70 °C	Doorbakken

Als het resultaat niet naar tevredenheid is, voert u de bovenstaande stappen nogmaals uit en stelt u een hogere kerntemperatuur in.

Display uitschakelen

ⓘ U kunt energie besparen door de tijdindicatie uit te schakelen.

1. Houd de " **+** " en " **-** " toetsen tegelijkertijd 5 seconden ingedrukt.
   Het display wordt uitgeschakeld.
2. Druk op een willekeurige toets om het display weer in te schakelen.

Bereiding met stoom

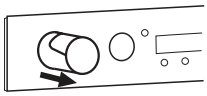
Vul het waterreservoir altijd voordat u de stoomfunctie gebruikt. De maximumcapaciteit van het reservoir is 0,8 l. Dit is voldoende voor ongeveer 40-45 minuten stomen.
Zie voor informatie over het aanbevolen soort water "Soorten water" in het hoofdstuk "Verzorging en reiniging".

ⓘ Als u te veel water in het reservoir giet, zal een beveiligingsafvoer het in de oven laten lopen. Neem het water op met een spons of een doek.

ⓘ De stoom begint uit de oven te komen als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.

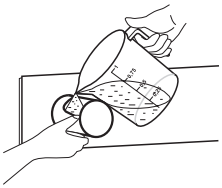
⚠ **Waarschuwing!** Wees voorzichtig bij het openen van de deur, omdat de stoom onmiddellijk naar buiten komt.

1



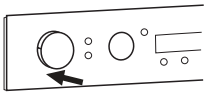
Trek het waterreservoir zover mogelijk omhoog.

2



Vul het waterreservoir met water tot het lampje Reservoir vol gaat branden.

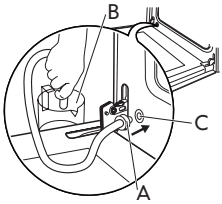
3



Duw het waterreservoir terug op zijn oorspronkelijke plaats.

1. Bereid het gerecht in een ovenvaste schaal en zet deze op het rooster op de tweede steunhoogte van onderen.
2. Draai de bedieningsknop voor de ovenfunctie op .
3. Stel de temperatuur in tussen de 130 en 230 °C. Bereiding met stoom geeft geen goede resultaten bij temperaturen boven de 230° C.
4. Maak het waterreservoir leeg na elke bereiding met stoom (zie "Het waterreservoir leegmaken")

Het waterreservoir leegmaken



Open de deur en doe het uiteinde van de waterafvoerslang **(A)** in de waterafvoerklep **(C)** . De waterafvoerklep zit linksonder in het deurframe. Doe het andere uiteinde van de waterafvoerslang **(B)** in een lege bak.

Als al het water is afgevoerd, haalt u de waterafvoerslang uit de waterafvoerklep.

Bereidingstabel

Gewicht (kg)	Gerecht	Ovenfunctie	Niveau	Oventemperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
1	Varkensvlees / lamsvlees		2	180	100-110
1	Kalfsvlees / Rundvlees		2	190	70-100
1,2	Kip/Konijn 1)		2	200	70-80
1,5	Eend		1	160	120-150
3	Gans		1	160	150-200
4	Kalkoen		1	180	210-240
1	Vis 1)		2	190	30-40
1	Gevulde paprika's/ tomaten/Gebakken aardappelen 1)		2	175	50-70
	Groente		2	175	25-35
	Kant-en-klare taarten		2	160	45-55
1	Hartige taarten 1)		2	160	80-100
	Koekjes		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Wit brood 1)		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

1) Volgens de bereidingstijd in de tabel moet het reservoir na ongeveer 40-45 min. bereiding worden bijgevuld. Als het waterreservoir leeg is, gaat het indicatielampje "Waterreservoir leeg" branden (zie "Productbeschrijving").

⚠ **Waarschuwing!** Bekleed de oven niet met aluminiumfolie en zet geen braadpan of bakblik op de bodem van de oven. Oververhitting kan de emaillaag van de oven beschadigen.

⚠ **Waarschuwing!** Alle bereidingen moeten uitgevoerd worden met gesloten deur, ook grillen. Wees voorzichtig als u de omlaag openende ovendeur opent. Laat de deur niet openvallen maar gebruik de handgreep om de deur te ondersteunen totdat deze helemaal openstaat.

Onderhoud en reiniging

⚠ **Waarschuwing!** Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

⚠ **Waarschuwing!** Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegestaan.

⚠ **Waarschuwing!** Houd het apparaat altijd schoon. Vet- of voedselresten in de oven kunnen brand veroorzaken, met name in de lekbak.

Buitenkant van het apparaat

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken normale reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes.

Binnenkant oven

- Schakel de ovenlamp in voordat u de oven reinigt.
- Maak de oven schoon met een zachte doek en een warm sopje en laat hem drogen.

Accessoires

Reinig alle inschuifbare onderdelen na elk gebruik met een zachte doek en een warm sopje (rooster, bakplaat, steunrails van het rooster etc.) en droog ze goed af. Laat ze kort weken om ze makkelijker te kunnen schoonmaken.

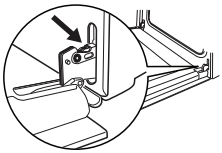
De ovendeur reinigen

De oven heeft twee panelen van glas die achter elkaar geïnstalleerd zijn. Verwijder de ovendeur en het binnenste glaspaneel om het reinigen makkelijker te maken.

⚠ **Waarschuwing!** De ovendeur kan dichtslaan als u het binnenste glaspaneel probeert te verwijderen en de deur nog gemonteerd is.

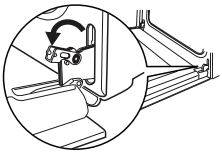
De ovendeur en het glaspaneel verwijderen

1



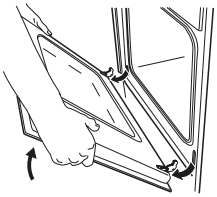
Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.

2



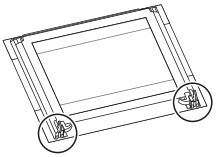
Til de hendels op de twee scharnieren op en draai ze.

3



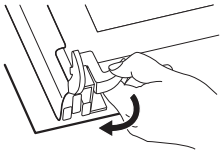
Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (ongeveer. 45°). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.

4



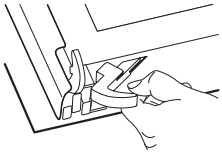
Leg de deur op een stabiele ondergrond, op een zachte doek.

5



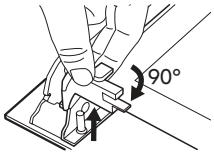
Maak het vergrendelingssysteem open om het binnenste glaspaneel te verwijderen.

6



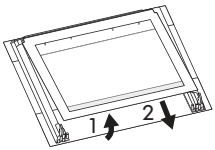
Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun zittingen.

7



Til het glaspaneel voorzichtig op en verwijder het paneel uit de deur.

8

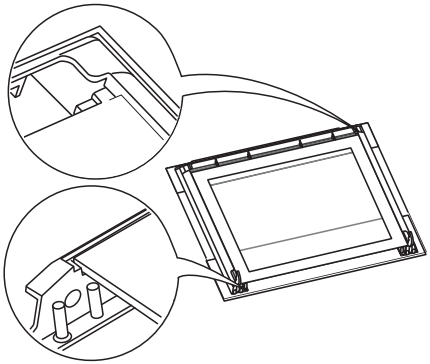


Reinig het glaspaneel met een sopje. Droog het paneel voorzichtig af.

De deur en het glaspaneel terugplaatsen

Als u het glaspaneel en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer hiervoor de stappen in omgekeerde volgorde uit. Het binnenste glaspaneel moet geplaatst worden met het decoratieve kader (bedrukte kant) naar de buitenkant van de oven gekeerd. Om te controleren of u dit goed heeft gedaan, gaat u met uw vingers over het binnenste glasoppervlak. Als u het glaspaneel op de juiste manier heeft geplaatst voelt u geen ruwe lijnen op het glas.

Plaats het binnenste glaspaneel in de juiste zittingen, zoals hieronder te zien is.



Het waterreservoir reinigen

Het is normaal dat er kalkafzettingen in uw oven gevormd worden na ongeveer 6 maanden werking.

Om dit te voorkomen dient u de onderdelen van de oven die de stoom genereren schoon te maken. Maak het waterreservoir na elke bereiding met stoom leeg.

1. Vul het waterreservoir met 0,8 l water en twee theelepels citroenzuur. Schakel de oven uit en wacht ongeveer 60 minuten.
2. Schakel de oven in en stel de stoomfunctie in. Stel de temperatuur in tussen de 130 en 230 °C. Schakel de oven na 20-25 minuten uit en laat hem afkoelen.
3. Spoel het waterreservoir een paar maal om en reinig de kalkresten binnen de oven met een doek.

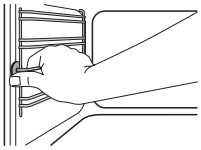
Soorten water	
Zacht water met weinig kalk	Aanbevolen. Hierbij zijn minder reinigingscycli nodig (bijvoorbeeld na 100 - 150 keer gebruik)

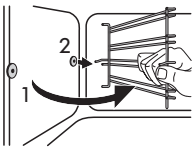
Soorten water	
Kraanwater	U kunt dit gebruiken als uw waterleiding een zuiveraar of waterontharder heeft
Hard water met veel kalk	Heeft geen invloed op de prestaties van het apparaat, maar de reinigingscycli moeten vaker worden uitgevoerd

Geleiderails

Verwijder de zijrails om de zijwanden van de oven te reinigen.

1 **2**





Trek de rails bij de voorkant uit de ovenwand.

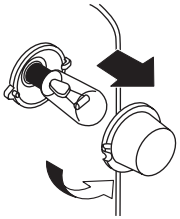
Maak de rails vervolgens aan de achterkant los.

Voer deze handelingen in omgekeerde volgorde uit om de rails terug te plaatsen.

Belangrijk! De afgeronde einden van de geleidingsstangen moeten naar voren wijzen.

De ovenlamp vervangen en het glazen kapje reinigen

⚠ **Waarschuwing!** Voordat u de ovenlamp vervangt (zie "Productbeschrijving") dient u het apparaat uit te schakelen en het los te koppelen van de netvoeding.



1. Draai het glazen kapje naar links en verwijder het. Reinig het glazen kapje.
2. Vervang de oude ovenlamp indien nodig door een 15/25 Watt, 230V (50Hz), 300 °C hittebestendige ovenlamp (type aansluiting: E14).
3. Plaats het glazen kapje terug.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet	De gewenste instelling is niet uitgevoerd	Controleer of de bereidingsfunctie en de temperatuur geselecteerd zijn
De oven werkt niet	Het apparaat is niet goed aangesloten en/of de netvoeding is niet ingeschakeld	Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of de netvoeding is ingeschakeld
Het temperatuurlampje gaat niet branden	De gewenste instelling is niet uitgevoerd	Selecteer de bereidingsfunctie en de temperatuur
Het ovenlampje werkt niet	Het ovenlampje is kapot	Vervang het ovenlampje

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er ligt water in de oven	Er zit te veel water in het reservoir	Zet de oven uit en neem het water op met een doek of een spons
De bereiding met stoom werkt niet	Het gat wordt verstopt door kalk	Controleer de stoomtoevoeropening. Verwijder de kalk
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte	De gerechten hebben te lang in de oven gestaan	Laat gerechten na afloop van de bereiding niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan
"12.00" verschijnt op het display en de led van de klok knippert	Onderbreking van de stroomtoevoer	Stel de tijd opnieuw in
F11 verschijnt op het display	De stekker van de vleesthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken	Steek de vleesthermometer zover mogelijk in de aansluiting in de zijwand van de oven

Als er een storing optreedt, probeer dan eerst zelf een oplossing voor het probleem te vinden. Als u de oplossing zelf niet kunt vinden, neem dan contact op met uw leverancier of met de Klantenservice.

ⓘ Als u het apparaat verkeerd heeft gebruikt, of als de installatie niet is uitgevoerd door een erkende monteur, dan is het bezoek van de Klantenservicemonteur of van uw leverancier mogelijk niet gratis, zelfs niet in de garantieperiode.

Technische gegevens

Afmetingen (binnenkant)	Breedte Hoogte Diepte	395 335 400
Bruikbare volumes	53 l	
Oppervlakte van de grootste bakplaat (netto oppervlak)	1130 cm²	
Onderste verwarmingselement	1000 W	
Bovenste verwarmingselement	800 W	
Volledige oven (boven + onder)	1800 W	
Grote grill	2450 W	
Grillen met hete lucht	1650 W	
Hetelucht	2025 W	
Pizza	2675 W	
Stoomfunctie	2825 W	
Ovenlampje	25 W	
Motor heteluchtventilator	25 W	

Koelventilator	25 W
Totaal vermogen [1)]	2825 W
Aantal functies	9
Energieverbruik	0,78 kWh
Energieverbruik bij een standaard belasting en onderwarmte	0,79 kWh
Energieverbruik bij een standaard belasting hetelucht	0,78 kWh

1) Informatie over de elektrische aansluiting, het voltage en het totale vermogen vindt u op het typeplaatje (zie "Productbeschrijving").

Montage

⚠ **Let op!** Raadpleeg de montage-instructies voor de installatie.

⚠ **Waarschuwing!** De installatie van het apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon. Als u geen gekwalificeerd of deskundig persoon contracteert, vervalt de garantie bij het ontstaan van schade.

- Voordat u het apparaat in uw keuken inbouwt, dient u ervoor te zorgen dat de afmetingen van de uitsparingen kloppen.
- Zorg ervoor dat er een antischokbeveiliging is voor de installatie.
- Overeenkomstig de regels van kracht, moeten alle onderdelen die beschermd zijn door de antischokbeveiliging op een dusdanige manier zijn bevestigd dat deze niet zonder gereedschappen verwijderd kunnen worden.
- Het apparaat kan met zijn achterkant en één zijkant tegen apparaten of wanden worden geplaatst die hoger zijn dan het apparaat zelf. De andere kant moet worden geplaatst tegen meubelen die dezelfde hoogte hebben.
- De stevigheid van de inbouwkast moet voldoen aan de DIN 68930 norm.
- Ingebouwde ovens en ingebouwde fornuizen zijn uitgerust met speciale aansluitsystemen. Om veiligheidsredenen mag u alleen apparaten van dezelfde fabrikant combineren.

Aansluiting aan het elektriciteitsnet

⚠ **Waarschuwing!** De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon

- De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen niet opvolgt.
- Het apparaat moet geaard worden volgens de veiligheidsvoorschriften.
- Zorg ervoor dat het nominale voltage en het type vermogen op het typeplaatje overeenkomen met het voltage en het vermogen van de stroomvoorziening in uw woning.
- Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer zonder stekker.
- Alle elektrische onderdelen moeten worden geïnstalleerd of worden vervangen door een technicus van de klantenservice of door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokvrij stopcontact.
- Gebruik geen meerwegsstekkers, -aansluitingen en verlengkabels. Er kan brand ontstaan.
- Zorg ervoor dat de hoofdstekker na installatie toegankelijk is.
- Trek niet aan het snoer om het apparaat los te koppelen van de netvoeding. Trek altijd aan de stekker.
- Sluit het apparaat op de netvoeding aan met behulp van een voorziening waarmee het apparaat kan worden losgekoppeld van de alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minimaal 3 mm breed, bijv. een automatische beschermende stroomonderbreker, aardlekschakelaars of een zekering.

CE

Dit apparaat voldoet aan de Europese. Richtlijnen.

Milieubescherming

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmaterialen

De materialen die voorzien zijn van het symbool kunnen gerecycled worden. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Voordat u het apparaat afdankt

⚠ **Waarschuwing!** Voer de volgende stappen uit voordat u het apparaat afdankt:

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer door en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling. Hierdoor wordt voorkomen dat kinderen zich kunnen opsluiten in het apparaat. Gevaar voor verstikking.

IKEA GARANTIE

Hoe lang is de garantie van IKEA geldig?

Deze garantie is vijf (5) jaar geldig vanaf de oorspronkelijke datum van aankoop van uw apparaat bij IKEA, tenzij het apparaat van het merk LAGAN is, dan geldt een garantieperiode van twee (2) jaar. De originele kassabon is nodig als aankoopbewijs. Als er tijdens de garantieperiode werkzaamheden worden uitgevoerd, wordt de garantie- periode van het apparaat niet verlengd, dat geldt ook voor de nieuwe onderdelen.

Welke apparatuur valt niet onder de vijf (5) jaar garantie van IKEA?

De apparaten van het merk LAGAN en alle apparaten die gekocht zijn vóór 1 augustus 2007.

Wie zal de service uitvoeren?

De IKEA servicedienst zal de service uitvoeren via het eigen bedrijf of het erkende servicepartnernetwerk.

Wat valt er onder de garantie?

De garantie dekt storingen van het apparaat, die veroorzaakt zijn door verkeerde constructie of materiaalfouten vanaf de aankoopdatum bij IKEA. Deze garantie is uitsluitend van toepassing bij huishoudelijk gebruik. De uitzonderingen worden onder de hoofding “Wat valt er niet onder deze garantie?” gespecificeerd. Binnen de garantieperiode worden er geen kosten om de storing te verhelpen aangerekend, d.w.z. reparaties, onderdelen, arbeidsloon en transport, op voorwaarde dat het apparaat toegankelijk is voor reparatie zonder speciale kosten en dat het defect betrekking heeft op verkeerde constructie of materiaalfouten die onder de garantie vallen. Op deze voorwaarden zijn de EG-richtlijnen (Nr. 99/44/EG) en de respectievelijke plaatselijke voorschriften van toepassing. Vervangen onderdelen worden het eigendom van IKEA.

Wat zal IKEA doen om het probleem op te lossen?

De door IKEA aangestelde servicedienst zal het product onderzoeken en bepalen, dit uitsluitend ter eigen beoordeling, of het gedekt wordt door deze garantie. Als het gedekt blijkt te zijn, zal de IKEA servicedienst of de erkende servicepartner dan via het eigen bedrijf, uitsluitend ter eigen beoordeling, ofwel het defecte product repareren of het vervangen door hetzelfde of een vergelijkbaar product.

Wat valt er niet onder deze garantie?

- Normale slijtage.
- Opzettelijk aangebrachte schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de bedieningshandleiding, onjuiste installatie of aansluiting op een verkeerd voltage, schade veroorzaakt door chemische of elektro-chemische reactie, roest, corrosie of waterschade, maar niet beperkt tot schade veroorzaakt door overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade veroor zaakt door abnormale omgevingsomstandigheden.
- Verbruiksonderdelen, met inbegrip van batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorziene schade veroorzaakt door vreemde voor-werpen of stoffen en het reinigen of deblokkeren van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.
- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramiek, accessoires, serviesgoed en bestekmandjes, toevoer- en afvoerpijpen, afdichtingen, lampen en lampenkapjes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen, tenzij kan worden aangetoond dat deze veroorzaakt zijn door fabricagefouten.
- Gevallen waarbij geen storing geconstateerd kon worden tijdens het bezoek van een technicus.

- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door onze aange-stelde servicediensten en/of een erkende contractuele servicepartner of wanneer er niet-originele onderdelen gebruikt zijn.
- Reparaties die veroorzaakt zijn door installatie die verkeerd of niet in overeenstemming met de specificatie is uitgevoerd.
- Gebruik van het apparaat in niet-huishoudelijke omgeving d.w.z. professioneel gebruik.
- Transportschade. Indien het apparaat door een klant naar zijn huis of een ander adres vervoert, kan IKEA niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele transportschade. Indien IKEA het apparaat aflevert op het door de klant aangegeven adres, dan is eventuele schade die ontstaan is tijdens de aflevering gedekt door de garantie.
- Kosten voor de uitvoering van de installatie van het IKEA-apparaat. Indien de IKEA servicedienst of de erkende servicepartner het apparaat, binnen de voorwaarden van deze garantie, repareert of vervangt, zal de servicedienst of de erkende servicepartner, indien nodig, het gerepareerde apparaat of het vervangende apparaat installeren.

Deze beperking is niet van toepassing op foutloze werkzaamheden uitgevoerd door een gekwalificeerd specialist met gebruik van onze originele onderdelen teneinde het apparaat aan te passen aan de technische veiligheidsspecificaties van een ander EU-land.

Hoe zijn de landelijke wetten van toepassing

De garantie van IKEA geeft u specifieke wettelijke rechten, die op zijn minst voldoen aan alle plaatselijke wettelijke eisen die per land verschillend zijn.

Gebied van geldigheid

Voor apparaten die in een EU-land zijn aangeschaft en meegenomen worden naar een ander EU-land, zal de dienstverlening uitgevoerd worden in het kader van de garantievoorwaarden die in het nieuwe land gebruikelijk zijn. Een verplichting om diensten te verlenen in het kader van de garantie bestaat uitsluitend als:

- het apparaat en de installatie ervan voldoen aan de technische specificaties van het land waarin aanspraak gemaakt wordt op de garantie;
- het apparaat en de installatie ervan in overeen-stemming zijn met de montage-instructies en de veiligheidsinformatie die in de gebruikershandleiding staan.

De speciale Klantenservice voor apparaten van IKEA:

Aarzel alstublieft niet om contact op te nemen met de speciale IKEA Klantenservice om:

1. een beroep te doen op deze garantie;
2. uitleg te vragen over de installatie van het IKEA appa-raat in het daarvoor bedoelde keukenmeubel van IKEA. De service geeft u geen uitleg met betrekking tot:
   – de volledige installatie van uw IKEA keuken;
   – aansluitingen op het elektriciteitsnet (als het appa-raat geleverd wordt zonder stekker en kabel), op de water- en gasleiding, want dit moet gedaan worden door een erkend installateur.
3. uitleg te vragen over de gebruikershandleiding en de specificaties van het IKEA apparaat.

Om ervoor te zorgen dat wij u de beste service verlenen, verzoeken wij u de montage-instructies en/of de gebrui- kershandleiding in dit boekje zorgvuldig te lezen voordat u contact met ons opneemt.

Hoe kunt u ons bereiken als u hulp nodig hebt

Op de laatste pagina van deze handleiding vindt u de volledige lijst van door IKEA erkende servicebedrijven met de bijbehorende nationale telefoonnummers.

Belangrijk! Om u sneller van dienst te kunnen zijn, advi-seren wij u de specifieke telefoonnummers te bellen die aan het eind van deze handleiding vermeld zijn. Gebruik altijd de telefoon-nummers die in het boekje staan van het apparaat waarvoor u assistentie nodig heeft. Zorg ervoor dat u het artikelnummer (8 cijfers) van het IKEA apparaat bij de hand hebt, voordat u ons belt om assistentie te vragen.

Belangrijk! BEWAAR DE KASSABON!
Dit is uw aankoopbewijs en nodig om de garantie te doen gelden. Op de kassabon staat ook de naam van het IKEA artikel en het nummer (8 cijfers) voor elk apparaat dat u gekocht heeft.

Hebt u meer hulp nodig?
Neem, voor alle andere vragen die geen betrekking hebben op de service voor apparaten, contact op met het call center van de dichtstbijzijnde vestiging van IKEA. Wij raden u aan de documentatie van het apparaat zorgvuldig te lezen voordat u contact met ons opneemt.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	0700 10 218	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man.-fre. 09.00-20.00 lør. 09.00-16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	01803-334532	(0,09 € / Min.*) * aus dem Festnetz der DTAG; Mobilfunkpreise abweichend	8 bis 20 Werktage
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 and/or 0900 BEL IKEA	"0,10 EUR/min (niet lokaal) Incl. BTW"	ma-vr 9.00-21.00 zat 9.00-20.00 zon 9.00-18.00
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	zum Ortstarif	8 bis 20 Werktage
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	0212121224	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	0207 85 1000	Kotimaan puhelun hinta	arkipäivisin 8.00-20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30-20.00 lör-sön 9.30-18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміськи дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays

397118402-A-082009

© Inter IKEA Systems B.V. 2008 AA-401761-1